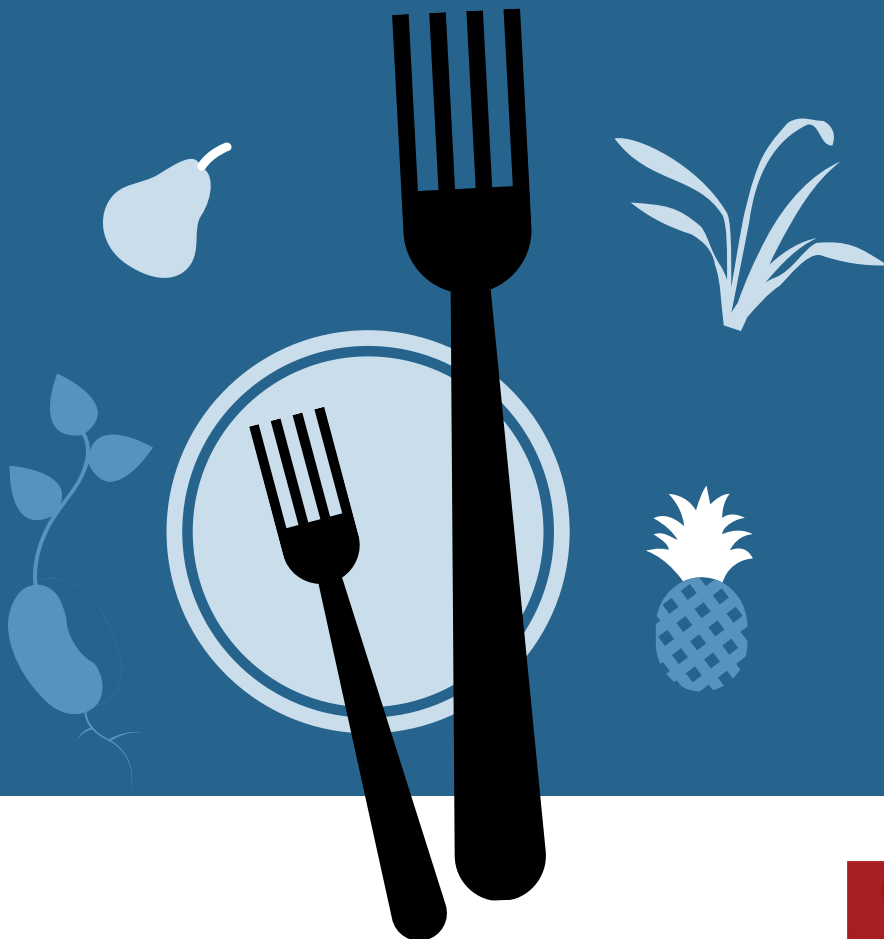


SUIVI DE L'AVIS 84 SUR L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

2023-2024



L'ensemble de ce document de suivi de l'avis 84 a été adopté par le CNA plénier en scrutin public le 7 février 2024 par 39 voix pour, 1 voix contre et 8 abstentions.

Le Conseil national de l'alimentation

Le Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative indépendante

Le CNA est une instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture. C'est un outil d'aide à la décision publique. Il est consulté sur la définition des politiques publiques de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises, etc.

« Parlement de l'alimentation », le CNA organise la concertation entre acteurs de la filière alimentaire et des débats citoyens.

Positionné comme un « parlement de l'alimentation », le CNA développe depuis plus de 35 ans un processus de concertation intégrant les préoccupations des filières et de la société civile. Réalités du monde professionnel et attentes des consommateurs entrent ainsi en compte dans les débats.

Répartis en 8 collèges, ses 64 membres nommés représentent les principaux acteurs de la filière alimentaire : producteurs agricoles, transformateurs et artisans, distributeurs, restaurateurs, associations de consommateurs et d'usagers des systèmes de santé, de protection de l'environnement, de protection animale, d'aide alimentaire, syndicats de salariés, ainsi que des personnalités qualifiées. Les établissements publics de recherche et d'évaluation scientifique ainsi que les collectivités territoriales sont également membres de droit du CNA. Assistent de plein droit aux travaux les représentants des ministères concernés. Le CNA est également mandaté pour organiser le débat public dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Le CNA est actuellement présidé par Mme Laurence Maillart-Méhaignerie, députée de la 2e circonscription d'Ille-et-Vilaine et membre de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire de l'Assemblée nationale.

Le CNA bénéficie d'une gouvernance interministérielle

Une gouvernance interministérielle est définie dans le règlement intérieur du CNA et découle de sa définition réglementaire. Ainsi, les quatre ministères de rattachement du CNA participent aux travaux d'élaboration des avis du CNA afin d'apporter un éclairage et une expertise. Lors du vote des avis, l'administration ne prend pas part aux votes. De fait, les ministères n'entendent donner aucune approbation ni improbation aux opinions et recommandations émises dans les avis. Celles-ci doivent être considérées comme propres à leur auteur, c'est-à-dire au CNA plénier. Le Gouvernement n'est pas lié aux avis du CNA.

Le CNA émet des avis et des recommandations

Le CNA peut être saisi par un de ses ministères de rattachement, par toute autre instance consultative placée auprès de l'État ou de l'un de ses établissements publics, par un des collèges qui le constituent ou encore par son Président. La concertation organisée par le CNA vise ainsi à émettre des recommandations. Un avis du CNA est une œuvre collective, résultant de la participation des membres d'un groupe de concertation (GC), du CNA et du secrétariat interministériel. Il est rendu public une fois adopté en séance plénière du CNA. Il est destiné aux acteurs de l'alimentation, en particulier aux pouvoirs publics, afin d'enrichir la décision publique et intégrer les opinions des différentes parties prenantes. Tous les avis du CNA sont consultables et téléchargeables sur le site www.cna-alimentation.fr

Le Conseil national de l'alimentation	2
<i>Le Conseil National de l'Alimentation est une instance consultative indépendante</i>	2
<i>« Parlement de l'alimentation », le CNA organise la concertation entre acteurs de la filière alimentaire et des débats citoyens.</i>	2
<i>Le CNA bénéficie d'une gouvernance interministérielle</i>	2
<i>Le CNA émet des avis et des recommandations</i>	2
Sommaire	3
Introduction	4
Synthèse du suivi des recommandations clés de l'Avis 84.....	5
1. Eléments généraux du suivi de l'Avis 84	5
2. Synthèse du suivi des 9 recommandations clés de l'Avis 84.....	5
Conclusion – Le mot du président, Pr Daniel Nizri	15
Annexes	16
Annexe 1 - Tableau de suivi de l'Avis 84	17
Annexe 2 - Liste des membres du groupe de suivi de l'Avis 84	41

Constitué dans le cadre d'une expérimentation de la méthode de suivi du CNA votée lors de la plénière de juillet 2022 ce groupe de suivi, composé de la majorité des membres représentés au CNA et présidé par le Professeur Daniel Nizri, s'attache à répondre à différents enjeux concernant le suivi des avis du CNA :

- Mieux connaître la prise en compte ou non des recommandations clés ;
- Éprouver l'utilité et l'efficacité de la méthode de suivi des avis ;
- Rendre les membres du CNA davantage acteurs du suivi des avis.

En application de la méthode, le secrétariat interministériel du CNA a réalisé la première phase de ce recueil d'éléments de suivi des recommandations clés. Le groupe de suivi de l'avis 84, dans une deuxième phase, a organisé ses travaux selon les objectifs suivants :

- Approfondir et compléter la collecte de données de suivi initiée par le secrétariat (qui est à retrouver en annexe 1) ;
- Identifier des freins et des leviers à la mise en œuvre des recommandations clés ;
- Présenter des propositions d'actions concrètes prioritaires.

Le groupe s'est réuni 3 fois durant l'année 2023. Ce document est le résultat de ces travaux.

Synthèse du suivi des recommandations clés de l'Avis 84

1. Eléments généraux du suivi de l'Avis 84

Un ensemble de données de suivi identifiées par les membres et référencées en détails dans le tableau de suivi à l'annexe 1 a permis au groupe de suivi d'attribuer aux 9 recommandations clés de l'avis 84 l'indicateur "partiellement réalisé". Pour que cet indicateur évolue vers celui de « réalisé », le groupe a identifié l'objectif commun à toutes les recommandations d'un nécessaire changement d'échelle.

Le groupe s'est alors intéressé à identifier les freins à ce changement d'échelle et les leviers qu'il faudrait actionner pour évoluer vers la réalisation de ces recommandations.

2. Synthèse du suivi des 9 recommandations clés de l'Avis 84

Chacune de ces synthèses est structurée en trois paragraphes :

- Un paragraphe résumant les données de suivi ;
- Un deuxième paragraphe sur les freins à la mise en œuvre complète de la recommandation ;
- Un troisième paragraphe sur les leviers qui permettraient de dépasser ces freins et assureraient la mise en œuvre de la recommandation.

Recommandation clé n°1

Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.

Données de suivi :

La mise en œuvre de cette recommandation, qui précise que les actions visant à mettre en place une éducation à l'alimentation doivent prendre en compte les différents publics et leurs difficultés éventuelles [...], leur situation géographique et leur situation de santé, est difficile à mesurer à l'échelle nationale puisqu'elle repose sur la réalisation d'actions territoriales, ciblées et adaptées. Des mesures nationales d'éducation à l'alimentation visant en particulier les personnes en situation de précarité existent mais elles sont davantage initiées et foisonnantes à l'échelle des territoires par des collectivités, des associations, des porteurs de PAT...

Freins :

Malgré tout, le manque de remontée des actions, l'hétérogénéité des dynamiques à l'œuvre, le manque de moyens pour leur permettre de se pérenniser (par exemple : dispositif national ouvert de partage des outils disponibles ; financements) et les difficultés à évaluer ces projets ne permettent pas de dire que les inégalités sociales, de santé et territoriales sont prioritairement prises en compte.

Leviers :

Pour permettre la mise en place de cette recommandation clé, il est nécessaire que la politique nationale de prévention de la santé par l'alimentation (au sens de l'avis 81 du CNA sur une alimentation favorable à la santé) soit elle-même prioritaire. Il est important que les actions et les projets déjà mis en place soient davantage évalués, valorisés (c'est-à-dire partagés et bénéficiant de retours d'expérience sur ceux qui fonctionnent) et soutenus, notamment via une pérennisation des financements et une simplification des

démarches administratives demandées. La réalisation de cette recommandation repose sur la mobilisation de l'ensemble des acteurs (collectivités, associations, porteurs de PAT, professionnels de santé, restauration collective et commerciale, etc.) et sur une coordination des actions menées. Enfin, les projets qui ont de bons résultats nécessitent de passer à l'échelle et d'être essaimés. Pour cela, la mutualisation des moyens et la création d'équipes en capacité de travailler à grande échelle sont nécessaires.

Recommandation clé n°2¹

Renforcer l'éducation par la pratique culinaire, le goût, et/ou les jardins pédagogiques : être dans le « faire », dans le concret, avec des messages positifs, dans le maximum de circonstances dans lesquelles les aliments sont consommés ensemble et toujours en présence des aliments.

Favoriser les rencontres et les liens entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire (visites de fermes, d'ateliers de transformation, etc.), en encourageant les partenariats avec la profession agricole et les transformateurs.

Notamment : intégrer cette thématique à la formation des professionnels (cf. recommandation n°8).

Données de suivi :

A l'échelle nationale, le renforcement de l'éducation par les pratiques (« classes du goût », « fruits et légumes à l'école », « lait et produits laitiers à l'école », etc.) est promu dans le cadre des politiques publiques portées par les ministères de l'agriculture, de l'éducation nationale et de la santé (Programme national pour l'alimentation (PNA), Programme national nutrition santé (PNNS), Ecole promotrice de santé). De nombreuses actions « pratiques » d'éducation alimentaire sont mises en place dans différents territoires, favorisant les rencontres et les liens entre citoyens et acteurs de la chaîne alimentaire (stages culinaires de l'Association Louise Rosier, cuisine et sérénité, actions pédagogiques de l'ACOFAL...) et encourageant les partenariats avec la profession agricole et les transformateurs (fermes ouvertes FNSEA, rencontres agrilocal...).

Freins :

Si l'éducation alimentaire est inscrite dans les programmes scolaires et de nombreuses actions sont mises en œuvre sur le territoire, ces initiatives manquent de visibilité (actions ponctuelles, manque de référents spécifiques et d'enquêtes), sont difficiles à évaluer et manquent de moyens (peu de ressources financières, matérielles et humaines).

Leviers :

Afin de permettre un passage à l'échelle, les initiatives sur le territoire, importantes et nécessaires, nécessitent une généralisation impulsée par la priorisation de la politique nationale de prévention de la santé par l'alimentation (au sens de l'avis 81 du CNA sur une alimentation favorable à la santé). Il est nécessaire que les actions déjà mises en œuvre et qui vont dans le sens de cette recommandation soient recensées en cartographiant les acteurs et les actions qui fonctionnent et qui peuvent être développées. De plus, il semble nécessaire de favoriser le partage des ressources et la mutualisation des compétences entre les professionnels, les collectivités et l'Education nationale et appuyer l'inter-ministérielle, en particulier avec le ministère du travail². Afin d'améliorer la mise en place de la recommandation, il est également important de renforcer le rôle de l'ensemble des porteurs de projets d'éducation à

¹ Absence de consensus dans l'avis 84 : Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre scolaire : dans le respect des principes de neutralité philosophique et politique, du principe de gratuité et du principe de laïcité. Hors scolaire : les structures devraient être "agrées" et respecter les règles de sécurité.

² Eléments issus du tableau de suivi : Le ministère du travail doit être associé à la démarche et avoir une feuille de route sur le sujet. Ceci en vue de ne pas oublier le public cible des salariés d'entreprises et d'agir au niveau des entreprises et avoir une implication de leurs acteurs, notamment via les branches professionnelles. Des mesures incitatives peuvent être possibles en entreprise.

l'alimentation, inciter à la mise en place des cuisines pédagogiques dans les établissements scolaires et intégrer la littératie en santé/alimentation dans les actions.

✦ Recommandation clé n°3³

Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat.

Développer un accompagnement pédagogique pour apprendre à utiliser les outils d'aide à l'achat, d'un point de vue :

- **Nutritionnel (il est indispensable d'expliquer le Nutri-Score, en tant qu'élément pouvant faciliter l'équilibre alimentaire, en lien avec les repères⁴ alimentaires du PNNS. Chaque catégorie de produits doit pouvoir être présente dans l'assiette et il est primordial de ne pas écarter la notion de goût et de plaisir),**
- **Environnemental,**
- **Sociétal, etc.**

Cet accompagnement peut se faire via des partenariats entre différentes parties prenantes.

Données de suivi :

Les actions, relevées par le groupe, mises en œuvre aux échelles nationales et locales visant à développer un accompagnement pédagogique pour apprendre à utiliser les outils d'aide à l'achat, concernent principalement le Nutri-Score (actions dans le PNNS et le PNA, révision de l'algorithme en 2024 par exemple). L'affichage environnemental prévu par la Loi Climat et résilience, programmé pour 2024 permettrait de répondre au besoin de développer des outils d'accompagnement du point de vue environnemental. Du point de vue social, aucun outil n'a été identifié dans les dispositifs du PNNS et du PNA et validé scientifiquement pour répondre à ce besoin, mais des initiatives privées se sont mises en place.

Freins :

Concernant le cas particulier du Nutri-Score : l'accompagnement pédagogique à sa mise en œuvre paraît insuffisant pour les membres du groupe ; il manquerait une base d'accompagnement solide et partagée et le Nutri-Score ne serait pas à lui seul entièrement satisfaisant pour accompagner les consommateurs sur le plan nutritionnel en dépit des premières campagnes conduites par Santé publique France en juillet 2021 et novembre 2022 pour l'expliquer. La campagne prévue par Santé publique France en 2024 et qui vise à « faire de la pédagogie sur la mise en œuvre du nouvel algorithme et rappeler les fondamentaux du Nutri-Score pour faciliter son usage » va dans le bon sens. Par ailleurs, des formations adaptées des professionnels et de tous les acteurs qui sont concernés par un objectif d'alimentation durable ainsi que des financements pour soutenir les initiatives pédagogiques d'explication du Nutri-Score sont nécessaires et à développer.

Leviers :

Le groupe partage la nécessité d'avoir des outils d'aide à l'achat du point de vue nutritionnel, environnemental et social auxquels sont associés des accompagnements pédagogiques adaptés pour permettre au consommateur de mieux les comprendre.

³ Absence de consensus : Plusieurs membres sont opposés ou ont des réserves quant au déploiement et la promotion du Nutri-Score. La FNSEA y est opposée car elle juge que le Nutri-Score promeut une vision réductrice de l'aliment.

N. Darmon (P.Q) considère quant à elle que i) l'efficacité du Nutri-Score en conditions réelles n'a pas été démontrée et que ses possibles effets paradoxaux n'ont pas été étudiés, ii) sa valeur pédagogique est discutable compte tenu de son logo prescriptif et de son algorithme purement empirique, iii) sa pertinence nutritionnelle est mise à mal par ce même algorithme et notamment par le fait qu'il combine en une seule note les attributs positifs et négatifs de l'aliment, ce qui n'a aucun fondement physiologique comme indiqué par l'ANSES dans son rapport de 2008 sur le profilage nutritionnel des aliments. La Confédération paysanne invite à améliorer le Nutri-Score, en introduisant d'autres conditions et critères, en particulier la prise en compte des valeurs nutritives en fonction des modes et des conditions sociales et environnementales de production. D'autres membres sont favorables à la promotion du Nutri-Score, outil validé par les pouvoirs publics.

⁴ Désormais le terme utilisé est « recommandation ».

Recommandation clé n°4

Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels de la petite-enfance, de la restauration collective, des diététiciens, médecins, travailleurs sociaux, enseignants, formateurs, et plus généralement de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'alimentation.

Élaborer et diffuser un guide de formation commun.

Données de suivi :

A l'échelle des politiques publiques, de nombreuses ressources et des formations sur l'éducation alimentaire sont proposées pour les différents professionnels intervenant dans le domaine de l'alimentation. La mise en œuvre sur le terrain est également riche en ressources et approches proposées. Par ailleurs, il n'existe pas de guide de formation commun. Toutefois, les formations semblent insuffisantes ou incomplètes, obsolètes et pas suffisamment ciblées sur la profession destinataire.

Freins :

L'objectif de définir un guide commun est très complexe à atteindre en raison d'une grande diversité des types de formations sur l'alimentation (nutritionnelle, sensorielle, sécurité sanitaire...), du public cible et du caractère intersectoriel des formations. Cependant, une validation des contenus des formations demeure nécessaire.

Leviers :

Afin d'améliorer la mise en œuvre de cette recommandation, il paraît opportun de renforcer les formations sur l'éducation à l'alimentation existantes, en assurer la transversalité via des formations des personnels de tous les secteurs et portant sur l'ensemble des volets de l'alimentation. Il serait pertinent d'en valider les contenus via des dispositifs *ad hoc* (par exemple en apposant un logo type « PNNS »). Il est d'ailleurs nécessaire de mieux définir l'éducation à l'alimentation, de la cibler sur le public destinataire (âge, profession...) et de mobiliser des professionnels spécialisés pour les formations. Le « guide de formation commun », outil en amont des guides de formation à diffuser, pourrait permettre dans un premier temps de définir les lignes directrices pour les guides de formations destinés à chaque profession.

Recommandation clé n°5

Informier et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et sur internet (en particulier sur les repères alimentaires du PNNS, les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations sanitaires pour les publics sensibles).

Données de suivi :

Le groupe a recensé quelques actions pédagogiques à destination des parents, portées par différents acteurs mais, alors que la recommandation précise qu'il faudrait sensibiliser et informer les parents via les médias et internet, la plupart sont sous la forme de guides.

Freins :

La principale difficulté rencontrée pour mettre en œuvre cette recommandation relève de la cible même des parents, qui sont « difficiles à toucher ». Il apparaît également que ceux-ci sont mal sensibilisés aux risques en particulier pour l'obésité.

Leviers :

Afin de mieux informer et sensibiliser les parents, le groupe propose de démultiplier les messages à tous les niveaux d'action (par exemple : au niveau des professionnels de santé (pédiatres, généralistes), au niveau des associations (sportives, culturelles, sociales, de santé...), auprès des salariés des entreprises, etc.) et via différents canaux (en particulier les grands médias). L'utilisation d'outils ludiques est à privilégier.

Recommandation clé n°6

Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, avec un volume horaire suffisant, comprenant des étapes complémentaires (ex : découverte des productions agricoles, transformation, jardin pédagogique avec compostage, atelier culinaire, goût, lutte contre le gaspillage...). Favoriser l'expérimentation, le "faire".

Données de suivi :

L'éducation à l'alimentation est inscrite dans le Code de l'éducation qui l'intègre aux programmes de tout établissement scolaire. Elle fait également l'objet d'un vadémécum du ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse. Des financements d'actions éducatives sont prévues avec le Programme « Lait et Fruits à l'école ». De nombreux projets et actions de terrain divers d'éducation à l'alimentation favorisent l'expérimentation et le « faire ».

Freins :

Concernant les freins, il apparaît que le portage politique serait à clarifier notamment par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse car il semble insuffisant voire inexistant pour certains membres du groupe de suivi. D'une façon générale, le système éducatif est confronté à de nombreuses difficultés sur son cœur de métier (maîtrise des savoirs fondamentaux) qui doivent se combiner à des actions préventives (éducation à la sexualité par exemple). L'éducation à l'alimentation ne figure pas en tête des priorités en matière de prévention. Par ailleurs, les actions d'éducation à l'alimentation dans les écoles sont parfois portées par des acteurs privés (par exemple dans le cadre de la semaine du goût) ce qui introduirait de la confusion sur les objectifs visés. Il y aurait également un manque de formateurs spécialisés avec un nombre insuffisant de professionnels de santé dans les établissements scolaires et universitaires et, par ailleurs, un corps enseignant non disponible – ni spécifiquement formé – pour cette thématique (les enseignants de SVT seraient les mieux placés mais le nombre d'heures de cours est très faible). Enfin, il y aurait une absence de formations et de moyens de tous les acteurs qui pourraient être mobilisés (ex : associations, enseignants...) et qui ne disposent pas d'un référentiel commun pour participer efficacement à l'éducation à l'alimentation.

Leviers :

La mise en œuvre de cette recommandation serait favorisée par l'existence d'un lien entre les porteurs de projets (les collectivités locales, les services de restauration, les services Education, les prestataires, etc.) et l'Education nationale (Inspecteurs de circonscription, Directeurs d'écoles, enseignants, etc.) et de budgets dédiés. Les membres du groupe de concertation proposent de renforcer le rôle de la restauration collective et scolaire (exemplarité dans la construction des menus, adéquation de l'offre alimentaire avec les recommandations nutritionnelles), réalisation d'ateliers de cuisine en lien avec la restauration scolaire ou des associations partenaires (en faisant travailler ensemble les enseignants, le personnel des cantines et les associations), de donner un rôle aux diététiciens à l'école⁵ et de développer une action nationale et transversale (exemple : l'éducation à l'alimentation doit être liée à l'éducation à la santé en général). Ce type d'action n'a d'intérêt et d'efficacité que s'il s'inscrit dans la continuité de la journée scolaire de l'enfant (voir avis n°77 du CNA sur la restauration scolaire) et de la formation des enseignants à l'éducation à l'alimentation.

⁵ Pour le MENJ, les infirmières et médecins scolaires mènent déjà des actions de prévention.

Recommandation clé n°7

Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation (qui restent largement inférieurs aux moyens publicitaires sur l'alimentation). Inciter au développement d'actions partenariales.

Simplifier et regrouper les appels à projets nationaux et locaux.

Données de suivi :

L'augmentation des moyens financiers publics est difficile à déterminer même si une augmentation des investissements en matière d'éducation à l'alimentation a eu lieu dans le cadre du PNA3.

Pour son édition précédente 2022/2023, l'appel à projets du PNA s'est ouvert à des projets s'inscrivant plus largement dans la dynamique impulsée par le Programme National pour l'Alimentation et la Nutrition (PNAN), préfigurateur d'une modalité de mise en œuvre de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC).

Dans le cadre du renforcement de la dimension interministérielle de cet appel à projets, les partenariats ont été renforcés entre les ministères en charge de l'agriculture et de l'alimentation, de la santé, des solidarités et de l'Agence de la transition écologique (Ademe) et ont permis d'atteindre une enveloppe annuelle de 3 millions d'euros.

Un nouvel appel à projets « Vers la SNANC » a été lancé en novembre 2023. Il visera à financer des projets qui pourront s'inscrire dans ces nouvelles orientations, afin de prendre en compte l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation (justice sociale, agricole, santé, environnement, etc.).

Depuis la publication de l'avis, il n'apparaît pas que les appels à projets nationaux et locaux aient été simplifiés et regroupés⁶.

Freins :

Ceci s'expliquerait par le fait que les financements sont « territoires-dépendants », « cloisonnés » mais également parce qu'il n'existe pas de financement spécifique à l'éducation à l'alimentation. De plus, il apparaît pour certains porteurs de projets que les orientations, objectifs et/ou critères attendus dans les appels à projet changent souvent ce qui ne facilite pas leur lisibilité, alourdit considérablement leur travail voire même engendre une inégalité entre les porteurs de projets qui ont l'ingénierie en interne pour y répondre et les autres structures qui ne disposent pas du temps ou des moyens humains nécessaires pour le faire. Pour certaines aides, les critères d'attribution et la complexité des formalités écartent certaines structures, malgré leurs agréments.

Leviers :

Pour y remédier, il serait souhaitable d'inciter les acteurs locaux à travailler davantage ensemble, et au niveau national de favoriser l'interministérialité pour passer à l'échelle, d'améliorer l'accessibilité aux appels à projets déjà existants via notamment une pérennisation et une stabilisation des financements, une simplification et un accompagnement pour les démarches administratives demandées et de permettre aux initiatives locales d'être éligibles à différents types de financements. Il semble également nécessaire de travailler sur la nature des subventions afin que soient pris en charge les frais de personnels.

⁶ La réalisation de Terres en villes, en collaboration avec CapRural, de fiches pratiques présentant les principales sources de financements publiques et privées susceptibles d'être mobilisées par des porteurs de projets intitulé "[Les dispositifs financiers au service des PAT](#)" (juin 2018), permet néanmoins d'avoir une meilleure visibilité sur ces financements.

Recommandation clé n°8⁷

Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaires (en priorité ciblant les moins de 16 ans). Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.

Données de suivi :

L'encadrement de la publicité et du marketing alimentaire ciblant les enfants et adolescents fait l'objet d'une action dans le PNNS 4. La mise en application de la charte de l'Arcom, qui vise la promotion d'une alimentation et des comportements favorables à la santé dans les programmes audiovisuels et les publicités, a permis d'augmenter les publicités « Fruits et Légumes » et de produits Nutri-Score B diffusées pendant les programmes « jeunesse ».

Freins :

En termes de freins à la mise en œuvre de cette recommandation, le bilan de l'Arcom est insatisfaisant avec une exposition élevée – qui ne baisse pas – aux publicités pour des denrées de moins bonne qualité nutritionnelle (Nutri-Score D ou E) sur les programmes d'écoute conjointe⁸. Par ailleurs, internet (dont réseaux sociaux et YouTube) reste un support peu étudié alors qu'il est massivement utilisé.

Leviers :

Le CNA a rappelé à deux reprises l'importance de cette recommandation en la précisant : la première fois dans une recommandation de l'avis 89 qui portait sur un retour d'expérience de la crise Covid-19 (lors de la période du premier confinement national) voté en juillet 2021 et la seconde fois dans une recommandation de l'avis 90 portant sur les nouveaux comportements alimentaires voté en juillet 2022. Il est à noter que ces deux recommandations font l'objet de dissensus (précisés en note de bas de page) :

- **Avis 89 « Retour d'expérience de la crise covid-19 »**

Recommandation 2.1⁹. Mieux encadrer le marketing et la publicité alimentaires, afin de limiter la promotion de produits peu compatibles avec un système alimentaire durable.

Moyens :

- **Evaluer l'efficacité des engagements volontaires déjà pris par les acteurs sur l'exposition des enfants à la publicité et au marketing alimentaires, notamment dans le cadre de la Charte CSA, et prendre en compte les résultats de l'évaluation en cours du CSA à ce sujet, afin d'adapter les actions mises en œuvre.**
- **Réglementer, en fonction de cette évaluation, la publicité et le marketing promotionnel pour les boissons et les produits alimentaires ayant un mauvais profil nutritionnel sur les médias traditionnels comme numériques (réseaux sociaux, sites internet, etc.). Certains membres du groupe de concertation suggèrent en particulier d'aller au-delà d'une limitation ciblée sur les programmes pour enfants et de viser davantage les programmes grand public.**

- **Avis 90 « Nouveaux comportements alimentaires »**

⁷ Absence de consensus : Pas de consensus sur les modalités d'encadrement (auto-régulation, réglementation, etc.) ni sur la priorité envers les moins de 16 ans.

⁸ L'ANIA précise que la question de l'écoute conjointe ne rentre pas dans le périmètre des engagements de la charte 2020-2024 mais fera l'objet de discussions dans le cadre de la future charte 2024-2028 avec l'ensemble des acteurs.

⁹ L'ANIA indique être contre cette recommandation. La Fédération du commerce et de la distribution (FCD) et La Coopération Agricole (LCA) ne sont pas contre le principe de cette recommandation, mais ne sont pas en accord avec la méthode proposée (réglementation). Elles indiquent être pour des engagements volontaires. L'ANIA souligne que les professionnels sont déjà engagés dans des démarches volontaires, notamment :

- signature la charte « alimentaire » du CSA, visant à promouvoir une alimentation et des comportements favorables à la santé dans les programmes audiovisuels et les publicités et l'annexe d'évaluation ;
- engagement, fondé sur un principe de protection de l'enfant, de sortir totalement des écrans -12 ans (c'est-à-dire pour les produits alimentaires sur les chaînes jeunesse destinées au moins de 12 ans et les programmes destinés aux moins de 12 ans), ainsi que les écrans où plus de 35% de l'audience est composée d'enfants de moins de 12 ans.

CGAD : si le terme publicité s'applique également à la promotion de produits faits dans le cadre d'interprofessions, la CGAD est contre cette proposition.

Recommandation 24¹⁰ : Renforcer l'encadrement de la publicité et le marketing alimentaires diffusés sur les réseaux sociaux et sites internet à destination des plus jeunes afin de limiter la promotion de produits peu compatibles avec des systèmes alimentaires durables tels que définis dans le présent avis. Interdire notamment les pratiques de contournement des régulations (parrainage d'émissions, sponsoring d'influenceurs ou de chaînes YouTube, etc.).

Recommandation clé n°9

S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès...) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation. Proposer des mesures concrètes en ce sens (ex : Sécurité sociale alimentaire, chèques déjeuner, fiscalité alimentaire, mesures favorisant l'installation et la transmission des activités agricoles, etc.).

Dans le cadre de cette recommandation le suivi est renvoyé aux avis ultérieurs du CNA (avis 89, avis 90 et avis 91) qui la reprennent et développent la notion d'accessibilité dans ses différentes dimensions :

L'avis 89 sur un retour d'expérience sur la crise covid-19 consacre certaines recommandations pour améliorer **l'accessibilité notamment sur le plan de l'installation d'agriculteurs et de la transmission générationnelle des fermes** :

- Recommandation n°2.3 : Promouvoir la consommation de produits issus de systèmes alimentaires locaux et durables¹¹, dans le cadre d'un régime équilibré. (...)
- Recommandation n°3.1¹² : Renforcer le maillage territorial des initiatives sur l'alimentation, notamment en développant et en dynamisant les PAT, qui doivent inclure tous les acteurs de la chaîne. Moyens :
 - Soutenir et faire connaître plus largement les réseaux nationaux d'animation des acteurs porteurs de PAT (ex : RnPAT animé par Terres en villes).
 - Elargir le champ d'action des PAT afin qu'ils puissent permettre et accompagner la diversification et la transition des pratiques agricoles des exploitations, quelle que soit la taille ou le mode de production.
 - Mettre en place une charte de collaboration entre les différents acteurs de l'alimentation sur un territoire. Intégrer cette charte au PAT lorsqu'il en existe sur le territoire.
 - Renforcer l'accès de proximité à la santé animale dont le bien-être animal, reposant sur un maillage vétérinaire cohérent dans les productions animales, afin d'assurer la durabilité des systèmes alimentaires locaux.
- Recommandation n°7.1¹³ : Sauvegarder la surface agricole et éviter les effets de spéculation sur le foncier agricole. (...)
- Recommandation n°7.2 : Favoriser le renouvellement générationnel des agriculteurs et associer tous les acteurs de la chaîne alimentaire à cette dynamique (...)

¹⁰ ANIA : non favorable. De nouvelles pratiques non traditionnelles via l'émergence d'influenceurs notamment se développent et sont encore mal connues ou n'ont pas encore fait l'objet de réflexions. L'ANIA indique être disposée à participer, le cas échéant, à des groupes de travail mis en place à l'initiative de l'ARPP ou de l'ARCOM pour réfléchir collectivement sur ces enjeux.

¹¹ Point de discussion : Le CNA a débattu sur la pertinence de l'usage des termes « territorial » et « aussi local que possible ». Le terme « aussi local que possible » a été proposé notamment pour intégrer l'idée que l'on peut avoir recours à des produits plus distants lorsque cela est nécessaire. Ce débat a permis de soulever un certain nombre d'éléments de réflexion et de questionnements. La question de la bonne échelle à retenir pour qualifier le terme « local » a été posée par l'ensemble du groupe, tout en reconnaissant que le terme a fait massivement son entrée dans le langage public et structure aujourd'hui un large champ d'action.

¹² Point de discussion : La Coordination Rurale souligne l'importance de soutenir les bonnes volontés venant de la « base », au-delà des PAT institutionnels.

¹³ Point de discussion : Coordination Rurale : la gestion du foncier agricole doit rester sous compétence de l'agriculture et des agriculteurs. La CR demande cependant l'ouverture de la gouvernance de la SAFER. Enfin, elle estime qu'assurer des prix rémunérateurs est le moyen le plus efficace de lutter contre le « gaspillage du foncier agricole ».

- Recommandation n°8.1¹⁴ : Renforcer et mieux répartir la production agricole sur l'ensemble du territoire, afin de développer l'autonomie alimentaire des territoires, en tenant compte de leurs spécificités sur le plan économique et social, et de manière compatible avec un système alimentaire durable. (...)
- Recommandation n°8.2 : Accentuer le développement de lieux de distribution de produits issus de systèmes alimentaires locaux et durables, et améliorer leur connaissance. (...)

L'avis 90 sur les Nouveaux comportements alimentaires propose un certain nombre de recommandations concernant l'**accessibilité physique et géographique** et qui complètent la recommandation clé n°9 de l'avis 84, notamment sur les leviers à actionner pour atteindre l'objectif.

- Ces recommandations portent notamment sur la **restauration collective** :
 - Recommandation n°29¹⁵ : Étendre à l'ensemble des produits animaux l'objectif d'approvisionnement à « 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons » en restauration collective et ajouter un sous-objectif d'approvisionnement en viande bio de 20%. Accompagner économiquement la restauration collective pour atteindre ces objectifs.
 - Recommandation n°30 : Faciliter l'organisation de la commande publique pour l'achat de produits de qualité et locaux (...)
- Elles portent également sur les **questions de souveraineté alimentaire et de juste rémunération** :
 - Recommandation n°35¹⁶ : Favoriser le développement de circuits courts et locaux (...)
 - Recommandation n°38¹⁷ : Favoriser le développement d'une offre de produits garantissant la juste rémunération et de bonnes conditions de travail pour les producteurs et salariés de la chaîne alimentaire (...)
- Ainsi que sur le **développement d'alternatives aux produits animaux** :
 - Recommandation n°39¹⁸ : Développer l'offre commerciale (distribution, commerces de proximité, restaurations collective et commerciale) de produits et plats à base d'aliments d'origine végétale, favorables à des systèmes alimentaires durables, peu transformés, de bonne qualité nutritionnelle et simples à cuisiner. (...)

L'avis 91 sur prévenir et lutter contre la précarité alimentaire traite de l'**accessibilité alimentaire pour les personnes en situation de précarité**. Dans cet avis sont également soulignées les forces, faiblesses, opportunités et menaces du dispositif de Sécurité sociale de l'alimentation et l'importance d'améliorer l'accès à l'aide alimentaire¹⁹. Ses recommandations prennent notamment en considération le fait que :

- Il est indispensable que les mesures et orientations prises pour prévenir et lutter contre la précarité alimentaire **permettent à chaque personne d'avoir un accès digne à une alimentation suffisante et de qualité**.
- Par conséquent, il est urgent d'impulser des évolutions dans l'approche de la lutte contre la précarité alimentaire en France pour qu'elle puisse **mieux répondre aux besoins et aux attentes des personnes** qui connaissent la précarité alimentaire.
- La prévention et la lutte contre la précarité alimentaire doivent être menées en **cohérence et en complément avec d'autres objectifs généraux des politiques publiques** : la lutte contre la pauvreté et les exclusions, la transition écologique, la souveraineté alimentaire, la santé publique.

¹⁴ Point de discussion : La Coordination Rurale n'est pas pour faire entrer les fruits et légumes et l'arboriculture dans le système d'aides de la PAC.

¹⁵ Dissensus : Restau'co : non favorable. La loi climat a déjà introduit un sous objectif pour la viande. ANIA : non favorable. Ces actions relèvent du périmètre du CNRC.

¹⁶ Dissensus de la CGF : non favorable, cette recommandation relève des travaux du CNRC.

¹⁷ Dissensus de la CGAD : non favorable. Chaque maillon de la chaîne alimentaire doit pouvoir être rémunéré à sa juste valeur. Nous ne sommes pas pour une contractualisation imposée à nos entreprises ni pour un nouvel étiquetage supplémentaire sans avoir évalué son impact sur les entreprises visées.

¹⁸ Dissensus de la FNSEA : non favorable, ces substituts ne sont pas toujours de bonne qualité nutritionnelle et sont par ailleurs coûteux. Il convient de renforcer la connaissance et la consommation de produits bruts et d'assurer le bon équilibre entre les productions d'un point de vue agronomique.

¹⁹ Telle que définie à l'article L. 266-2 du Code d'action sociale et des familles.

Les ambitions communes partagées identifiées lors des travaux du groupe de concertation pour répondre à ces objectifs visent à une meilleure **accessibilité financière, physique et géographique d'une telle alimentation pour toutes et tous** :

- Prendre le problème à la racine pour garantir l'accès de toutes et tous à l'alimentation ;
- Mieux connaître la précarité alimentaire et mieux suivre les politiques visant à la prévenir et à la combattre ;
- Améliorer l'aide alimentaire telle que définie à l'article L. 266-2 du Code de l'action sociale et des familles (« fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement. ») ;
- Développer les initiatives complémentaires ou alternatives à l'aide alimentaire.

Conclusion – Le mot du président, Pr Daniel Nizri

L'avis 84 du Conseil national de l'alimentation portant sur l'éducation à l'alimentation a été voté lors de la séance plénière du 26 septembre 2019. De la même façon que l'avis 81 sur l'alimentation favorable à la santé, il a été l'objet d'échanges très constructifs, cordiaux mais parfois très animés et qui ne laissent pas imaginer *in fine* qu'il serait voté à l'unanimité.

5 années plus tard, peut-on dire que les recommandations de cet avis 84 ont été suivies et ont eu un véritable impact sur les comportements alimentaires de la population ?

La question est d'importance du fait de l'évolution du contexte sanitaire, économique et social. Depuis 2019, la pandémie Covid-19 a mis en évidence que ce sont les comorbidités dont le surpoids et l'obésité, qui ont été responsables de 40% des plus de 200 000 décès. La cartographie de ces décès liés à la Covid, en lien avec la répartition spatiale et territoriale des populations et des comorbidités, montre que ce sont les populations défavorisées en France qui ont été les plus touchées. Cela concerne 30% d'entre nous soit 20 millions de personnes.

Il ne s'agit pas aujourd'hui de réécrire l'avis 84. Et il n'est pas possible de reprendre la totalité des recommandations pour tenter d'en évaluer l'impact. Ce groupe de suivi s'est donc donné comme objectif de faire le point sur l'avancée des neuf recommandations clés de l'avis 84 sur l'éducation à l'alimentation. Lors de nos trois réunions, nous avons collectivement fait le constat que ces recommandations ne sont pas totalement réalisées malgré l'existence d'actions dans les territoires allant dans le sens des ambitions de l'avis. Le groupe a travaillé à l'identification des freins à la mise en place des recommandations puis à la recherche de leviers à même de rendre plus effective leur réalisation. Il apparaît que les actions territoriales existantes et foisonnantes nécessitent un changement d'échelle qui pourrait être facilité par la priorisation d'une politique nationale de prévention en santé par l'alimentation. L'objectif de cette politique nationale devrait être de répondre à la double ambition collective de l'avis 84.

La première s'attache à rendre disponible pour toutes et tous et partout une éducation à l'alimentation à tous les âges de la vie afin que chacun de nous puisse devenir un citoyen autonome, responsable individuellement et collectivement de notre santé globale ainsi qu'un acteur et un consommateur éclairé sur sa santé, capable de changements de comportements nutritionnels, en lien avec son alimentation et l'activité physique. Et cela au-delà de tout ce que la République est capable de faire en termes de réglementation. La deuxième ambition vise à assurer la cohérence et la complémentarité des messages à la fois au sein de toutes les politiques portées par le ministère chargé de la santé mais aussi et enfin au sein de toutes les stratégies portées également par les autres périmètres ministériels. Et cela alors que se préparent la Stratégie nationale alimentation, nutrition, climat (SNANC) et le cinquième Programme national nutrition santé (PNNS 5) et le quatrième Programme national pour l'alimentation (PNA 4).

Les travaux du groupe de suivi ont permis de se rendre compte que certaines recommandations reprises dans les avis suivants sont toujours d'actualité et peinent à être mises en œuvre en dépit de leur importance. Les démarches de suivi, initiées depuis de nombreuses années au CNA mais consolidées depuis début 2023, sont absolument nécessaires et indispensables. Et tout particulièrement les recommandations concernant la juste rémunération des producteurs (avis 90 sur les nouveaux comportements alimentaires) et l'accessibilité économique d'une alimentation favorable à la santé pour tous (avis 91 sur prévenir et lutter contre la précarité alimentaire). Elles sont d'autant plus importantes qu'elles sont le fruit d'une mobilisation de tous les membres du CNA et sont donc façonnées par leur expertise.

Ces travaux ont également permis de constater que le nombre de dissensus non résolus était plus important que lors de la préparation des avis 81 et 84. Nous devons donc avoir du temps pour approfondir nos travaux et ainsi permettre au CNA d'être le Parlement de l'alimentation et de remplir tout son rôle dans la mise en œuvre de la SNANC.

Pr Daniel Nizri, le 07 février 2024

Annexe 1 - Tableau de suivi de l'Avis 84

Annexe 2 - Liste des membres du groupe de suivi de l'Avis 84

Annexe 1 - Tableau de suivi de l'Avis 84

Légende :

Ambition			
Levier			
Recommandation clé	Données de suivi	<u>FREINS</u>	<u>LEVIERS</u> ➤ Actions concrètes
Destinataires et absence de consensus			

Ambition A

Une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation

Co-construire et diffuser des outils pour tous

1. Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales : agir avec une approche spécifique par public cible et par territoire.

Destinataires :
Ministères et services déconcentrés, notamment le MAA (DRAAF et DAAF), le MSS, les ARS, MENJ, ADEME, CCAS, etc.

Politiques publiques :

- Les plans nationaux ont en priorité des actions en ce sens (précarité alimentaire, Outre-mer, REP)
- **PNNS4 :**
 - objectif 5 "*améliorer l'accès à une alimentation favorable pour la santé en situation de précarité alimentaire*" avec création des outils d'éducation nutritionnelle adaptés à ce public : des travaux sont en cours dans le cadre du Cocolupa, et ont notamment permis de mettre à jour le guide pour des colis alimentaires équilibrés.
 - objectif 12 avec action 29 "*étendre l'éducation à l'alimentation [...] de la maternelle au lycée*" (école promotrice de santé)
 - objectif 15 "*soutenir le développement de l'éducation à l'alimentation en milieu pénitentiaire*" : la promotion d'une alimentation favorable à la santé fera partie des orientations de la future feuille de route santé des personnes placées sous main de justice (instruction interministérielle aux ARS en septembre 2023)
 - objectif 21 « *adapter l'éducation alimentation pour les Outre-mer* » : publication en septembre 2022 du volet Outre-mer du PNNS 4 comprenant d'une part des actions communes aux 5 territoires ultra-marins et d'autre part, des actions spécifiques à chacun d'entre eux.
 - Evolution du dispositif des chartes PNNS en 2023 : outil permettant de mobiliser les acteurs, notamment locaux, sur l'importance de la nutrition comme déterminant de santé. Elles requièrent l'engagement volontaire des élus, des chefs d'entreprises ou d'établissements publics à développer des actions locales en nutrition, en conformité avec le PNNS.

FREINS

Manque de connaissance des projets

- Problématique de remontées des actions sur le terrain
- Les dynamiques sont différentes et très hétérogènes en fonction des territoires
- Manque d'évaluation des actions ou projets, ce qui limite leur duplication à d'autres territoires
- Les projets évalués sont surtout ceux qui perdurent dans le temps et qui ont également une aura ou une amplitude suffisante. Les actions vont avoir des évaluations si une ingénierie est créée (avec mise en place d'indicateurs et évaluation)
- Problématique du repérage des inégalités

S'aider et s'inspirer de l'existant

- Utiliser des outils de capitalisation des actions comme la plateforme [CAPS](#)
- Mettre à disposition des CCAS et autre organismes favorisant l'inclusion sociale (association d'aide au devoir, EHPAD, association de quartiers, etc.) : un annuaire d'associations et un annuaire de diététicien.nes pouvant proposer des ateliers d'éducation alimentaire spécifique au public cible (par exemples : [l'annuaire des diététiciens libéraux de l'ADL](#), [l'annuaire de l'association « Miam »](#)). Il est essentiel que ces interventions de professionnels puissent être financées.

Soutenir pour s'appuyer sur la restauration collective

- Nécessité de défendre et de positionner la restauration collective comme acteur d'un environnement propice à une alimentation saine et durable : moyens alloués, formation du personnel, nouvelles recommandations nutritionnelles

Financer des projets dédiés

- Faciliter le financement et le déploiement d'ateliers culinaires et nutrition au niveau local sur le format intergénérationnel (enfants et personnes âgées) ou « aidants et aidés ». Par exemple : Association « Les insatiables », (animateurs : diététicien.ne.s, chef.fe.s de cuisine)

	<ul style="list-style-type: none"> - Recensement des projets de bonnes pratiques en nutrition mises en place par les collectivités et entreprises sur le site Réseau d'acteurs PNNS : https://www.reseau-national-nutrition-sante.fr/fr/les-projets.html. Mise en ligne du bilan national des actions des signataires des chartes PNNS (2021) : https://www.reseau-national-nutrition-sante.fr/fr/bilan-des-actions-des-signataires-en-2021.html - Ateliers d'échanges en lien avec les ARS pour les acteurs locaux en nutrition santé sur le PNNS, organisé par le Cnam-ISTNA : https://www.reseau-national-nutrition-sante.fr/fr/grand-est.html - Objectif 17 « Prévenir la dénutrition » Mise en place depuis 2020 d'une Semaine nationale de la dénutrition qui vise à sensibiliser le public et les professionnels de santé, du social et du médicosocial. Portage par le Collectif de lutte contre la dénutrition. www.luttecontreladenutrition.fr <ul style="list-style-type: none"> • PNA3 : Action 18 : l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée sera renforcée par le développement d'outils pédagogiques dédiés : des ressources éducatives sont mises à disposition de la communauté éducative par le ministère chargé de l'éducation : le vademecum « Éducation à l'alimentation et au goût », afin de mieux en comprendre les enjeux, par exemple, ainsi que des fiches ressources par cycle pour accompagner la mise en pratique de cette l'éducation transversale à l'alimentation • Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté (2019-2022) : mesure des petits déjeuners à l'école en direction des écoles de réseau d'éducation prioritaire ou présentant un indice de position sociale faible. Il s'agit de distribuer un petit déjeuner équilibré à des élèves du premier degré, une à plusieurs fois par semaine, et de proposer des activités d'éducation à l'alimentation pour valoriser des habitudes alimentaires favorisant la santé. Plus de 200 000 élèves ont pu en bénéficier en 2021-2022. Des recommandations alimentaires 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Financer les initiatives type animation de tables rondes « éducation alimentaire » au sein des foyers de jeunes filles, des cités universitaires (animateurs : diététicien.ne.s) <p><u>Essaimer les projets pour passer à l'échelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Monter des équipes qui vont être en capacité de travailler à grande échelle ➤ Favoriser la mutualisation
--	--	--	--

	<p>sur le petit déjeuner ont été élaborées afin d’accompagner ce dispositif, à partir de l’avis de l’Anses sur le sujet. Un second avis de l’Anses est attendu sur la question relative aux risques pour la santé d’une absence de prise de petit déjeuner.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appel à projet national « Mieux manger pour tous » en 2023 et 60M° d’€. • Généralisation du dispositif « Mission retrouve ton cap » piloté par l’Assurance maladie de prévention du surpoids et de l’obésité chez les enfants de 3-12 ans avec prise en charge pluridisciplinaire (diététique, psychologie, activité physique) sur prescription médicale, gratuite et sans reste à charge pour les familles. Mission : retrouve ton cap ameli.fr Médecin <p>Mise en place sur le terrain :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Par Santé publique France : <ul style="list-style-type: none"> - Pour les adultes : 50 astuces pour manger mieux et bouger plus (publié en février 2023), - Pour les jeunes parents : "Pas à pas, votre enfant mange comme un grand" est un guide à destination des parents sur la diversification alimentaire (0-3 ans) (publié en juillet 2021) • Association "du pain sur la planche" : propose un accompagnement spécifique à plusieurs publics cibles (petite enfance, public jeune, actifs en entreprise, personnes en situation de handicap, personnes âgées, professionnels). • Le Programme “Bons gestes Bonne Assiette” des Banques Alimentaires, propose aux personnes en précarité accueillies des ateliers nutrition santé, des ateliers du champ à l’assiette, des ateliers antigaspi et différents outils (recettes, Livret “Les familles d’aliments pour jouer la variété”, etc.) Les recettes des Banques Alimentaires Accueil (bonsgestes-bonneassiette.org). De même, les Restos du Cœur mettent en place des formations dédiés en lien avec des nutritionnistes, ainsi que des supports spécifiques (livres de recettes distribuées aux personnes accueillies, vidéos). • Actions des SRC pour sensibiliser les différents publics : sollicitations importantes Qualité de Vie. 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Le programme éco-école, programme d'éducation au développement durable de la maternelle au lycée qui propose 8 thèmes dont l'alimentation et la santé. • Déploiement des PAT sur le territoire : près de 430 PAT labellisés au 1^{er} avril 2023. Les PAT ont vocation à développer des actions d'éducation à l'alimentation, dans le cadre d'une approche systémique des enjeux liés à l'alimentation (adaptation de l'agriculture au changement climatique, approvisionnement de la restauration collective en produits durables et de qualité, santé, lutte contre le gaspillage alimentaire...). (Nombreuses initiatives dans le cadre des PAT recensées sur RNPAT) • Initiative de la ville de Besançon : Du local pour tous, animé par une diététicienne (France VEGA). • Le CRIPS (IDF) fait intervenir des professionnels dont des diététiciens (via association Miam) pour animer des ateliers notamment sur le thème de l'éducation à l'alimentation et ce à destination d'établissements accueillant des publics prioritaires et établissements du 2nd degré. • Opticourses : programme de promotion de la santé dédié à toute personne préoccupée par la thématique « alimentation et budget. Le programme vise à armer les personnes en situation de précarité alimentaire pour qu'elles puissent avoir des approvisionnements alimentaires équilibrés sans dépenser plus, Opticourses est considéré comme programme probant par Santé Publique France, car il a démontré son efficacité dans le cadre d'une recherche interventionnelle²⁰. Le programme prend la forme d'ateliers collectifs animés par des professionnels formés à la démarche et aux outils pédagogiques Opticourses. Opticourses est porté par l'association ActAP (Action Alimentation Positive). • Familles Rurales et Aprifel proposent depuis fin 2022 des ateliers parentalité « 1.000 premiers jours » aux associations, aux CCAS, aux PMI. L'un a eu lieu dans la Loire fin 2022. • Programme Malin. C'est un programme reconnu comme 		
--	---	--	--

²⁰ Dubois C., Gaigi H., Perignon M., Maillot M., Darmon N. (2018). Co-construction et évaluation d'un programme de promotion de la santé pour conjuguer nutrition et budget au quotidien : les ateliers Opticourses. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 53 (3), 161-170, <https://dx.doi.org/10.1016/j.cnd.2018.03.006>, <https://hal.inrae.fr/hal-02120772>

	<p>action probante par Santé Publique France. Le programme Malin est un dispositif mixte (éducation + soutien budgétaire) visant à améliorer la situation nutritionnelle des enfants entre 0 et 3 ans. Pour y parvenir, il a développé une démarche « d’aller-vers » et propose un volet conseil pour aider les familles à se repérer (site Internet, newsletter et outils à destination des professionnels) et un volet budgétaire avec pour objectif de faciliter l’accès économique, avec notamment des bons de réduction pour des produits adaptés à l’alimentation spécifique de l’enfant ou plus généralement destinés à l’alimentation familiale, dans des circuits de distribution classique (accessibilité physique). Le programme a été co-conçu avec la société Française de Pédiatrie. Il est déployé en lien avec la CAF.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programme ALISA à destination des acteurs publics de la restauration dès 55 ans • Programme Vivons en Forme (VIF) <p><u>Plus largement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Actions et initiatives à destination de tous les publics recensées sur le site de l’Association Nationale pour l’Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ) et sur le site des IREPS, voir site « Bib Bob ». 		
--	---	--	--

<p>2. Renforcer l'éducation par la pratique culinaire, le goût, et/ou les jardins pédagogiques : être dans le « faire », dans le concret, avec des messages positifs, dans le maximum de circonstances dans lesquelles les aliments sont consommés ensemble et toujours en présence des aliments.</p> <p>Favoriser les rencontres et les liens entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire</p>	<p>Plans, programmes et politiques publiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PNA (2019-2023), dans l'Axe transversal "Education à l'alimentation" : <ul style="list-style-type: none"> - Action 20 – « <i>Poursuivre les Classes du goût</i> » et « <i>Agir en faveur de l'éveil du goût chez les jeunes</i> ». - Action 21 - « <i>Promouvoir le programme scolaire « fruits et légumes à l'école</i> » et « <i>Lait et produits laitiers à l'école</i> » : voir les outils éducatifs développés pour le programme (Dans ce cadre, mise en place d'Appels à projet Publicité et Mesures éducatives par FranceAgriMer - établissement national des produits de l'agriculture et de la mer) - Recensement des projets de bonnes pratiques en nutrition mises en place par les collectivités et entreprises sur le site Réseau d'acteurs PNNS : - Elaboration des outils nutrition par des promoteurs validés par la procédure d'attribution du logo PNNS sur Réseau national nutrition-santé • Bilan PNA3 : nouveaux outils en 2022 et 2023, relance des formations par les SRAL/SALIM) Nombreuses actions EA locales/territoriales axées en ce sens voir le dossier sur site alim agri et notamment tous les outils développés dans le cadre de l'appel à projets du PNA sur la thématique éducation à l'alimentation de la jeunesse • Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse (MENJ) (2021) : "Education à l'Alimentation et au Goût" = 1 des 6 axes d'éducation et de prévention de la démarche Ecole promotrice de santé (EPSa) • Feuille de route MEN/MASA : élaboration et diffusion de ressources pédagogiques pour la mise en œuvre d'actions d'éducation à l'alimentation <p>Mise en place sur le terrain :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classes du goût (depuis 2012) 	<p>FREINS</p> <p><u>Manque de visibilité, de suivi et d'évaluation des projets mis en œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Actions ponctuelles à la demande de nos clients : pas de mesure concrète sur le changement de comportements alimentaires - Manque de visibilité sur ce qui est réellement mis en œuvre, il n'y a pas d'enquêtes auprès des établissements sur l'éducation à l'alimentation <p><u>L'éducation à l'alimentation s'inscrit dans les programmes scolaires mais sa mise en œuvre reste difficile à évaluer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réfléchir au pourquoi les classes du goût ne sont pas suffisamment déployées : l'alimentation ne rentre pas suffisamment dans les programmes scolaires - Pas de référent spécifique « éducation à l'alimentation » dans les académies mais cette éducation s'inscrit dans le cadre de la démarche « Ecole promotrice de santé » portée par des équipes académiques <p><u>Manque de moyens</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Moyens alloués pour les actions concrètes de cuisine : plus de cuisine dans les écoles / complexité du suivi Hygiène - Problématique de la mise à disposition des différentes ressources 	<p><u>Permettre le passage à l'échelle en mettant en place une action nationale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le "manifeste pour une éducation à l'alimentation de l'OpenAgriFood dans les écoles" précise que, même si les nombreuses initiatives locales sont d'importance et nécessaires, la problématique est plus globale et ne pourra se résoudre que par une action nationale <p><u>Inciter la mise en place de cuisines pédagogiques dans les établissements scolaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les ateliers cuisine avec les enfants, les adultes en situation de précarité ou autre public sont à encourager et à développer <p><u>Renforcer le rôle de la restauration collective dans l'éducation à l'alimentation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'éducation à l'alimentation commence par une offre alimentaire en restauration collective en accord avec les recommandations pour une alimentation saine, nutritionnellement adapté et durable. L'exemplarité en la matière des collectivités est sans doute un des axes les plus efficaces de l'éducation à l'alimentation à l'école. ➤ S'intéresser davantage au temps relatif à l'encadrement, l'accompagnement et la surveillance lors de la pause méridienne
---	--	---	--

<p>(visites de fermes, d'ateliers de transformation, etc.), en encourageant les partenariats avec la profession agricole et les transformateurs.</p> <p>Notamment : intégrer cette thématique à la formation des professionnels (cf recommandation n°8).</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mise à jour en cours de l'outil pédagogique Mangerbouger pour ma santé (financement Santé publique France et ARS) : fait la promotion d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique adaptée. Ce programme avait obtenu le Haut Patronage du Ministère de l'Éducation nationale et des Ministères chargés de l'agriculture et de la santé, ainsi que le logo du PNNS http://mangerbouger.passerelles.info/ Expérience positive en région Centre Val de Loire sur un partenariat entre un lycée agricole et un lycée hôtelier Le petit CABAS, (Conseil - Alimentation - Bien-être - Activité physique – Santé), outil d'intervention en éducation et promotion de la santé auprès des enfants de 6 à 11 ans conçu par l'IREPS Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre du programme "J'aime manger bouger", financé par l'ARS Nouvelle-Aquitaine. Le petit CABAS - Ireps (irepsna.org). Outils mis à jour avec les nouvelles recommandations du PNNS (logo PNNS en 2023) Initiatives autour de la cuisine, par exemples : <ul style="list-style-type: none"> Projet « Et si on cuisinait pour apprendre à manger ? » de l'école maternelle Plessis Cellier à Nantes (présentée lors des Journées parlementaires Nov. 2022) Les cuisineries à Nantes « Le Lopin », de l'association Croque ta ville, lauréate de l'appel à projets Pariculteurs IV : potager pédagogique et productif dans le Centre d'Excellence des Professions Culinaires (CEPROC), dans le 19ème arr. de Paris. Actions dans le cadre de PAT Projet « Chouette Cantine » : apprend aux enfants à manger des aliments bons pour leur santé et pour la planète lors d'activités périscolaires y.c. autour de la pause méridienne. Construit par INRAE avec la Ville de Dijon et Eveil'ô'Goût, ce projet s'inscrit dans le vaste programme de recherche 	<p>en termes de praticité d'usage et de la dynamique à créer en lien qui soit plus opérationnelle que la simple mise à disposition de documents</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise à disposition de ressources mais manque d'accompagnement et de moyens financiers pour la logistique en termes de mise en place d'action d'éducation à l'alimentation <p>Autres freins : Il est surtout évoqué des échanges entre acteurs, pas d'échanges entre publics (cf. expérience Centre Val de Loire partenariat entre lycée hôtelier et agricole)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dans le cadre des GT du CNRC, l'AFDN a demandé à ce que des diététicien.ne.s participent à l'élaboration des menus et/ou la validation. Cette demande pourrait être soutenue plus largement. <p>Intégrer la littératie²¹ en santé/alimentation dans les actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Exemple d'actions : Les Brigades culinaires : un outil pour améliorer la littératie Alimentaire, Communiquer pour tous en santé : s'appuyer sur la littératie du FRAPS Centre Val de Loire, Revue sur la littératie alimentaire chez les enfants et les adolescents <p>Favoriser le partage des ressources et la mutualisation des compétences entre les professionnels, les collectivités et l'Éducation nationale</p> <ul style="list-style-type: none"> Favoriser le déploiement d'initiatives de portes ouvertes et transparence sur la fabrication des aliments dans les entreprises agroalimentaires et sur les sites de production en y associant les collectivités et l'ensemble des parties prenantes Instaurer une dynamique commune de partage de ressources, de travail en transversalité des temps, compétences des uns et des autres
<p>Destinataires : MENJ et MAA, acteurs économiques, structures accueillant du public, universités et grandes écoles, IREPS et associations d'éducation à la santé</p>			

²¹ Définition par le Réseau régional d'appui à la prévention et à la promotion de la santé de bourgogne franche comté : « La littératie alimentaire repose sur la capacité des individus, des foyers, des communautés ou des nations à protéger et renforcer la qualité de leur alimentation au fil du temps. Elle se compose d'un ensemble de connaissances, d'habiletés et de comportements interdépendants qui déterminent la qualité et la quantité des aliments consommés. Elle permet à la personne de planifier des repas en fonction d'un budget et de sélectionner, préparer et manger des aliments répondants à ses besoins nutritionnels. » Source : Grenier François, Ruby Françoise, Cardinal Marie-Josée, Lefebvre Catherine, Boucher Roxanne. Littératie alimentaire, vol. 1. Québec : 100° pour des collectivités en santé, 2020, p. 9. En ligne : <https://centdegres.ca/ressources/dossier-special-la-litteratie-alimentaire-puissant-levier-de-changement-social>

<p>Absence de consensus : Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments. Dans le cadre scolaire : dans le respect des principes de neutralité philosophique et politique, du principe de gratuité et du principe de laïcité. Hors scolaire : les structures devraient être "agrées" et respecter les règles de sécurité.</p>	<p>Territoire d'innovation « Dijon, alimentation durable 2030 » (voir évaluation : Justine Dahmani, Fanny Teil, Marine Pouyfaucou, Aude Gaignaire, Jean-Michel Grenier, Sophie Nicklaus, Lucile Marty. Effects of a short food education program at a school canteen on children's acceptance of plant-based food: a quasi-experimental study. Food Quality and Preference, in press).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rencontres « Agrilocal » : Rencontre entre cuisiniers de collectivités adhérentes à Agrilocal et les producteurs inscrits sur la plateforme : Département du Doubs et Région Franche Comté • Ateliers d'initiation sensorielle et d'éducation à l'alimentation sur les temps scolaires, périscolaires et en centre de loisirs (animateurs : diététicien.ne.s de la restauration collective). Exemple : les jardins pédagogiques au cœur de l'établissement scolaire « Cour oasis » dans les écoles parisiennes • Budgets participatifs des villes pour financer des initiatives d'éducation au goût et à l'alimentation. Exemple : ville de Nanterre « Bien-être de la terre aux papilles » année 2020/2021. • Projet et évènements grand public faisant le lien de la terre à l'assiette : « les 48h de l'agriculture urbaine » porté par l'AFAUP • Association Louise Rosier : stages culinaires avec rencontre des enfants avec des professionnels de la restauration traditionnelle • « Cuisine et sérénité » : atelier culinaire animé par un chef de cuisine et diététicien • Programme « Crocky-bouge » • Association « éveil'ô'goût » avec les maternelles du goût • Programme « Like you » sur l'alimentation, l'image de soi – IREPS Pays de la Loire • Le « nutri'time » de l'IREPS Bourgogne Franche Comté – temps d'échanges entre les pro du milieu scolaire • 558 associations Familles Rurales organisent des ateliers cuisine/nutrition/One health, dont 30 axées sur l'équilibre alimentaire, et 31 ont mis en place des banques alimentaires 		<p>qui doivent être mis en lien. Notamment avec l'éducation nationale pour la partie éducation, information et accompagnement, qui doit se saisir des projets éducatifs de territoire qui inclut des partenariats possibles entre les temps scolaires, périscolaires et extrascolaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En l'absence de référent, mieux intégrer et ce de manière récurrente les personnels d'encadrement (inspecteurs, directeurs d'école et chefs d'établissement) ainsi que les conseillers pédagogiques pour faire en sorte qu'ils puissent participer à la mise en relation et à la dynamique de partage ➤ Les collectivités doivent arriver à mutualiser sur tous les échelons ➤ Inciter à des actions sur le territoire aussi bien en entrée du côté « collectivité » qu'en entrée « école » pour qu'il y ait une dynamique commune ➤ Construire des équipes en capacité d'assurer la mutualisation et le travail à grande échelle, les former <p>Favoriser l'interministérialité et en particulier avec le ministère du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le ministère du travail doit être associé à la démarche et avoir une feuille de route sur le sujet. Ceci en vue de ne pas oublier le public cible des salariés d'entreprises et d'agir au niveau des entreprises et avoir une implication de leurs acteurs, notamment via les branches
--	--	--	---

	<p>ou des épiceries solidaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'association Jardins de la Beffe (69 Dardilly) a mis à disposition du CLSH de la commune une parcelle de jardin pédagogique, les fruits et légumes récoltés sont transformés et consommés par les enfants au fil des saisons • Familles Rurales a créé il y plusieurs années, le jeu du self, animé par des bénévoles dans les écoles et d'autres associations. A ce jour, ce sont des milliers de séances. • Actions pédagogiques par les interprofessions de l'ACOFAL à destination des enseignants et organisent des portes ouvertes à destination du grand public pour découvrir les métiers et les bonnes pratiques en matière de production alimentaire • L'association La Tablee des chefs propose plusieurs programmes autour de l'alimentation et notamment les « Brigades culinaires » qui sont des ateliers de formation culinaire à destination de collégiens • L'association Réseau Marguerite propose de nombreuses ressources pédagogiques pour la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation en classe et propose aussi d'accompagner les établissements dans leurs projets • Actions « Fermes ouvertes » portées par la FNSEA • Elios met en place L'atelier « petit-déjeunons ensemble » : avoir les bons réflexes, ça s'apprend • Un producteur dans ta cantine par Sodexo/ Sogeres • Les ateliers des petits cuistots de Sodexo/Sogeres • Evènement Découvrez Ce Que Vous Mangez de l'ANIA 		<p>professionnelles. Des mesures incitatives peuvent être possibles en entreprise.</p>
--	---	--	--

<p>3. Donner des informations claires et factuelles au moment de l'acte d'achat.</p> <p>Développer un accompagnement pédagogique pour apprendre à utiliser les outils d'aide à l'achat, d'un point de vue :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nutritionnel (il est notamment indispensable d'expliquer le Nutri-Score, en tant qu'élément pouvant faciliter l'équilibre alimentaire, en lien avec les repères alimentaires du PNNS. Chaque catégorie de produits doit pouvoir être présente dans l'assiette et il est primordial de ne pas écarter la notion de goût et de plaisir), • environnemental, • sociétal, etc. <p>Cet accompagnement peut se faire via des partenariats entre différentes parties prenantes.</p>	<p>« Donner des informations claires et factuelles » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PNNS 4 : Objectif 9 action 24 "S'assurer de la qualité et de la fiabilité des applications numériques orientant les consommateurs dans leurs choix alimentaires" pour encadrer des applications numériques d'aide à l'achat • PNA (2019-2023) et l'Axe « Renforcer l'information des consommateurs » • Nouvel algorithme du Nutri-Score en 2023 sur la base des recommandations du comité scientifique européen avec une mise en œuvre à partir de fin 2023. Ce nouvel algorithme permettra de renforcer l'efficacité du système pour classer les denrées en cohérence avec les recommandations alimentaires et faciliter ainsi des choix plus sains. • Déploiement du Nutri-Score, en lien avec une démarche d'éducation alimentaire plus globale. 989 exploitants engagés dans la démarche du Nutri-Score en juin 2022, représentant 58% des parts de marché. Fin 2022, plus de 1100 entreprises engagées. Source : Oqali, bilan Annuel 2022 Nutri-Score • Extension du Nutri-Score aux denrées non préemballées et à la restauration hors foyer : bilan des expérimentations en restauration collective et commerciale publié en juillet 2023 • Mise en place de l'affichage environnemental en 2024 basé sur un socle scientifique solide permettant la diffusion d'une information fiable, avec poursuite des travaux à l'échelle européenne dans l'objectif d'aboutir à une harmonisation UE. Consultation sur un projet de logo de mars 2023. • Initiatives privées pour la mise en avant de l'aspect social (cf. « c'est qui le patron ») mais pas de cadre national <p>« Accompagnement pédagogique » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campagnes d'information autour du Nutri-Score : <ul style="list-style-type: none"> - Campagne diffusée en juillet 2021 et rediffusée en novembre 2022 : <ul style="list-style-type: none"> ▪ « Comment mieux manger en un coup d'œil ? » ▪ « Pourquoi certaines frites surgelées sont Nutri-Score A ? » ▪ « Le Nutri-Score prend-il en compte les additifs ? » ▪ « Un Nutri-Score C c'est bon ou mauvais ? » - Campagne prévue début 2024 pour faire de la pédagogie sur la mise en œuvre du nouvel algorithme et rappeler les fondamentaux du Nutri-Score pour faciliter son usage • Brochure Nutri-Score (2021) • Rubrique et articles sur mangerbouger.fr : <ul style="list-style-type: none"> - « Choisir ses produits avec le Nutri-Score » 	<p>➤ Voir les éléments de synthèse en page 9 pour les freins et les leviers à la mise en œuvre de cette recommandation</p>
<p>Destinataires : activité</p> <p>Absence de consensus : Plusieurs membres sont opposés ou ont des réserves quant au déploiement et la promotion du Nutri-Score. La FNSEA y est opposée car elle juge que le Nutri-Score promeut une vision réductrice de l'aliment. N. Darmon (P.Q) considère quant à elle que i) l'efficacité du Nutri-Score en conditions réelles n'a pas été démontrée et que ses possibles effets paradoxaux n'ont pas été étudiés, ii) sa valeur pédagogique est discutable compte tenu son logo prescriptif et de son algorithme purement empirique,</p>		

<p>iii) sa pertinence nutritionnelle est mise à mal par ce même algorithme et notamment par le fait qu'il combine en une seule note les attributs positifs et négatifs de l'aliment, ce qui n'a aucun fondement physiologique comme indiqué par l'ANSES dans son rapport de 2008 sur le profilage nutritionnel des aliments. La Confédération paysanne invite à améliorer le Nutri-Score, en introduisant d'autres conditions et critères, en particulier la prise en compte des valeurs nutritives en fonction des modes et des conditions sociales et environnementales de production. D'autres membres sont favorables à la promotion du Nutri-Score, outil validé par les pouvoirs publics.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - « Qu'est-ce que le Nutri-Score » : - « Nutri-Score : les réponses à vos questions » : • Entreprise « Storeez » (n'existe plus) proposaient des interventions de diététiciens en supermarchés pour accompagner clients dans leur achat (lecture d'étiquette, information alimentation durable...) <p><u>Mise en place de terrain :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Livre blanc FCD 2020 : 2.A Etiquetage nutritionnel • Familles Rurales publie régulièrement, dans sa revue trimestrielle Vivre Mieux et sur ses sites internet, des articles sur le sujet, dont les enseignements de son observatoire des prix, la bonne lecture du Nutriscore, etc. 	
---	--	--

4. Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels de la petite-enfance, de la restauration collective, des diététiciens, médecins, travailleurs sociaux, enseignants, formateurs, et plus généralement de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'alimentation.

Politiques publiques :

- **Actions du Ministère de l'Education nationale et de la Jeunesse (MENJ) :**
 - site Eduscol pour des ressources sur l'éducation à l'alimentation (pédagogie, information pour formation et mise en œuvre d'actions auprès d'élèves)
 - une formation inscrite au plan national de formation a été organisée en mai-juin 2022 en direction des personnels d'encadrement en académie (inspecteurs disciplinaires et professeurs formateurs notamment)
 - La nutrition est l'une des dimensions de l'éducation à l'alimentation (avec les dimensions sensorielle, environnementale et culturelle) et est présente dès le cycle 1. Ex. : [programme du cycle 2](#) (CP-CM1) : « Reconnaître des comportements favorables à sa santé » est l'un des attendus en fin de cycle et inclut en grande partie l'alimentation
- **PNNS 4 :**
 - engager une réflexion pour revoir la formation du diététicien (objectif 13, action 30) par IGAS et IGAENR,
 - mise en place d'une offre de formation sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité en e-learning à destination des professionnels de la petite enfance sur la base des recommandations actualisées du PNNS,
 - mise à disposition de formation sur la nutrition à destination des entreprises ou des acteurs locaux pour les signataires de chartes PNNS,
 - mise à jour des formateurs PNNS prévue en 2023 en lien avec le Cnam-ISTNA
- Développement de la plateforme gouvernementale [Ma-cantine](#) : mise à disposition des personnels de restauration collective de nombreuses ressources
- **Elaboration d'un [guide pédagogique](#)** « former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable » et **révision des référentiels des diplômes de CAP et Bac Pro cuisine** en ce sens
- **« Plaisir à la cantine »** : dispositif pédagogique national porté par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MASA). Il est conçu pour les collèges et les lycées souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité. Il est structuré autour d'un programme de formation qui s'adresse à

FREINS

Inexistence de formations commune et cohérentes

- Inexistence d'un guide de formation commun. Le suivi de chaque métier serait nécessaire pour répondre au suivi de cette recommandation.
- Formation évoquée par métiers : **Diététiciens** : la formation est trop courte (2 ans), ne permet pas de rallonger les programmes déjà denses. Pas d'évolution du contenu des formations depuis des années. Education à l'alimentation basée sur des recherches personnelles.
- Médecins** : Pas vraiment de formation et ce n'est pas leur rôle. Devraient être en réseau avec des personnes qualifiées.
- Enseignants** : hormis des formations proposées dans le cadre de la formation continue, dans les plans académiques de formation, il n'y a pas aujourd'hui d'heure de formation dédiée à

Assurer la transversalité de la formation

- Renforcer les formations sur l'éducation à l'alimentation par exemple dans les programmes de formation (les formations communes peuvent être prises sur le temps de formation des enseignants car l'inspecteur ou l'inspectrice a décidé d'inscrire cela dans un programme de formation).
- La formation doit être transversale en prenant en compte l'ensemble des problématiques "alimentation équilibrée, saine, durable" et pas uniquement l'un des volets.
- Valider les contenus de formation. Par exemple, dans les dispositifs du PNNS qui apposent un logo sur des formations ou sur des dispositifs d'essaiage.

Mieux définir l'éducation à l'alimentation

- Non pas à entendre comme l'éducation nutritionnelle pour les plus jeunes (les enfants ne sont pas réceptifs aux messages nutritionnels, c'est même contreproductif). Le rappeler dans le guide de formation

<p>Élaborer et diffuser un guide de formation commun.</p>	<p>l'ensemble des acteurs de la restauration collective (principaux, intendants, parents, cuisiniers, élèves, médecins et infirmier(e)s scolaires, personnel de service, équipe éducative, administrative, conseillers principaux d'éducation).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feuille de route éducation nationale (MENJ) et enseignement agricole (MASA) 2022 : "La mise à disposition et la diffusion de ressources pédagogiques sur l'éducation à l'alimentation, avec un focus particulier sur les circuits courts, produits durables ou sous signes d'origine et de qualité." (Communiqué de presse mai 2021) - Formation des enseignants (Ressources) 	<p>l'éducation à l'alimentation dans le cursus enseignant</p>	<p>commun, tout comme la nécessité de déclinaisons des actions de formations en fonction de l'âge des publics cibles</p>
<p>Destinataires : État, régions, départements, CNFPT, Plans nationaux de formation, organismes de formation professionnelle, acteurs économiques et associatifs (notamment AFDN)</p>	<p>Mises en place sur le terrain :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Site Evalin : Evaluation des interventions en nutrition : plusieurs webinaires de formation à l'utilisation du site chaque année - Accompagnement à la mise en place d'actions en nutrition-santé auprès de des salariés avec le développement d'outils par le Cnam-ISTNA et le CHRU de Nancy (financement INCa) : Manger Mieux Bouger Plus Au Travail : les bonnes pratiques - La mallette du formateur (CNFPT) : date de 10 ans contenu à évoluer (Entretien Marie-Line Huc) - ICOFAS, site interactif qui propose des activités artistiques et culturelles en nutrition pour les professionnels des temps scolaires, périscolaires et de loisirs, afin de donner les éléments clés à la mise en œuvre pratique d'actions d'éducation nutritionnelle destinées aux enfants de la maternelle à la fin de l'école élémentaire. - Escapade : des activités en alimentation, en activité physique et d'hygiène de vie pour la promotion de la santé avec et pour les personnes ayant des déficiences intellectuelles et/ou des troubles du comportement (financé par Santé publique France et la CNSA) - Association "Du pain sur la planche" qui propose un accompagnement des professionnels en contact avec les publics (auxiliaires de vie, aides à domicile ou en EHPAD, infirmières scolaires etc.) - Site des IREPS qui recense de nombreuses initiatives de formation des professionnels. Exemple : <ul style="list-style-type: none"> - IREPS, Campus Angoulême, formation des enseignants (SVT) à l'éducation à l'alimentation par une approche sensorielle, avec les collectivités. 1ère expérimentation de ce type en France. - Au sein des SRC, modules de formation des personnels SRC en interne / mise en place de certificats de compétences 	<p>Insuffisance de certaines formations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les dispositifs de formations (initiales et continues) dans le domaine la végétalisation de l'alimentation en restauration collective restent insuffisants 	<p>Mobiliser les professionnels pour les formations</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les diététiciens pourraient être identifiés pour assurer des formations de formateurs à destination des autres professionnels. Il existe des diététiciens spécialisés en éducation pour la santé. Il serait possible de créer un réseau de diététiciens spécialisés porté par l'AFDN et le CNAM ISTNA sur la base des formateurs PNNS.

	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de création : formation continue avec la création d'un référentiel de certification « mettre en place les spécificités saines et durables en restauration collective » - Développement des modules complémentaires au Bac-pro cuisine, terroir et circuits courts, exemple : Formation à LA GARDE - L'ANIA a un projet avec la Grèce et l'Espagne pour améliorer l'éducation alimentaire et notamment les outils qui permettent aux formateurs de donner aussi des clés de lecture sur l'éducation au sens large - Le Conseil national de la restauration collective (CNRC), via ses groupes de travail et notamment le GT nutrition, a publié des guides pédagogiques à destination des CAP et Bac Pro cuisine sur l'alimentation durable. Par exemple : Le guide pratique pour des prestations intégrant des produits durables et de qualité, publié en 2021. - Formation des acteurs des temps périscolaires (cuisine, animation...) : Animasens - Formations des professionnels : ANEGJ et ses associations membres (Édumiam, Éveil'O'Goût, et la Maison de la Nutrition) - Formation agents périscolaire : « Paris Santé nutrition » (remise d'une mallette de contenus pédagogiques) - Formations destinées aux professionnels de la restauration + lien avec acteurs du système alimentaire : SCIC « Nourrir l'avenir » « Animé par binôme chef + diététicien) - Association « Au goût du jour » - Démarche « Bienvenue à la ferme » des Chambres d'agriculture - Formation des animateurs et des bénévoles des associations partenaires dans le cadre du Programme "Bons Gestes et bonne assiette" des Banques Alimentaires : formation initiale, formation continue et formation e.learning. - Programme ALISA à destination des acteurs publics de la restauration dès 55 ans - Programme Vivons en Forme (VIF) a un axe de travail sur « la formation continue des professionnels de santé, de l'éducation et des acteurs locaux de villes ou d'Établissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) ». 		
--	--	--	--

5. Informer et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et sur internet (en particulier sur les repères alimentaires du PNNS, les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations sanitaires pour les publics sensibles).

Destinataires : Etat (notamment Santé Publique France), médias

Politiques publiques

- Par **Santé publique France** via mangerbouger.fr : "**Pas à pas, votre enfant mange comme un grand**" est un guide à destination des parents sur la diversification alimentaire (0-3 ans) (publié en juillet 2021). Un guide pour les parents d'enfants de 4 à 17 ans est en cours de préparation.

Mise en place sur le terrain :

- Guide "[A table tout le monde !](#)" (guide) à destination des assistantes maternelles et des parents pour l'alimentation des enfants de 0 à 3 ans (ARS, Caf, SRAE, Région Loire Atlantique)
- « **Arts de faire culinaires au collège** » (guide) : les enfants initient les parents durant un temps convivial.
- Guide FCD « **Les clefs pour bien manger** » 2019 (guide) : conseils pour manger de manière équilibrée au quotidien, bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien (comprendre les dates de durabilité, éviter les contaminations, bien stocker et cuire les aliments, gérer les restes, etc.) et conseils adaptés aux situations spécifiques de chacun (âge, grossesse, allergies, budget...)
- **Livre blanc FCD 2020** (guide) : I.C. Actions de communication hors magasin
- Le site 1000 premiers jours mentionne les recommandations en matière d'hygiène (site internet)
- Le carnet de santé va être révisé pour intégrer les principales bonnes pratiques d'hygiène
- Le CNA met en place un groupe de concertation sur : « Mieux communiquer et informer pour prévenir le risque sanitaire des pratiques alimentaires »
- La « [fabrique à menu](#) » :
 - Le gestionnaire de restauration collective partage en ligne un plan alimentaire ou un exemple de composition de menu pour le dîner à destination des familles

FREINS

Difficultés à toucher le public ciblé

- Les parents sont difficiles à toucher car problématique « Clients » : nous ne pouvons pas agir directement auprès des parents sans passer par le donneur d'ordre. Quand on peut toucher les parents, seuls ceux intéressés par le sujet sont présents en commission de menus. Par contre, il y a une demande accrue des parents d'être informés (développement d'outils digitaux pour les toucher)
- Difficulté à toucher les familles et à entrer en contact avec elles. Elles sont déjà submergées par les dispositifs qui leur sont proposés

Manque de sensibilisation des familles sur l'obésité

- Les familles n'ont pas forcément la conviction et la perception de l'obésité de leurs enfants par exemple

Démultiplier les messages à tous les niveaux d'action :

- au niveau des professionnels de santé (pédiatres, généralistes),
- au niveau des associations (sportives, culturelles, sociales, de santé,...)
- Toucher les familles en leur proposant des outils ludiques pour arriver à leur parler d'obésité
- Agir au niveau des salariés d'entreprises pour pouvoir atteindre les parents
- Renforcer le recours aux grands médias comme moyen de communication le plus efficace

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le gestionnaire de restauration collective propose une conférence « l'alimentation de mon enfants » aux familles • Forum, événement locaux, salon, etc. autour de l'alimentation : exemple stand de sensibilisation Forum du goût Paris 15 ou animation de conférences par Aux Goûts du Jour • Maison de l'alimentation itinérante • Documentaires France 5 sur les aliments • Familles Rurales et Aprifel proposent depuis fin 2022 des ateliers parentalité « 1.000 premiers jours » aux associations, aux CCAS, aux PMI. L'un a eu lieu dans la Loire fin 2022. • Des associations de consommateurs et consommatrices (Familles Rurales, Léo Lagrange, CSF) ont rédigé un guide sur les bonnes pratiques d'hygiène, validé par l'ANSES. 		
--	--	--	--

6. Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves, avec un volume horaire suffisant, comprenant des étapes complémentaires (ex : découverte des productions agricoles, transformation, jardin pédagogique avec compostage, atelier culinaire, goût, lutte contre le gaspillage...). Favoriser l'expérimentation, le "faire".

Destinataires : MENJ et MAA, universités et grandes écoles

Législation :

- **Code de l'éducation** - article L312-17-3, modifié par la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 : cette éducation transversale est intégrée aux programmes scolaires (cycles 2 à 4 en particulier)
- **Loi EGALIM** : étendue du Code de l'éducation à tous établissements scolaires

Politiques publiques :

- **MENJ :**
 - publication en 2021 [Vademecum "Education à l'Alimentation et au Goût"](#) (=1 des 6 axes d'éducation et de du "Parcours éducatif de la démarche Ecole promotrice de santé".. Continuum éducatif.
 - Développement des compétences psychosociales via la feuille de route du MENJ
- **PNNS 4 :**
 - lancement du site internet « Réseau d'acteurs PNNS » afin de mutualiser et partager les expériences, actions, formations et outils porteurs de messages nutrition santé validés par le logo PNNS, sur les territoires, dans les entreprises,
 - lancement de la **nouvelle procédure d'attribution du logo PNNS** simplifié, qui permet de garantir la fiabilité des messages en nutrition diffusés dans les outils/supports pédagogiques au regard des recommandations nutritionnelles.
- Mise en place d'un dispositif de financement des actions éducatives du **Programme « Lait et fruits à l'école »** en 2023

Mise en place sur le terrain :

- **Projet Educ'Alim** porté par l'Open AgriFood
- **Manifeste Education à l'alimentation** par l'Open AgriFood et ACOFAL notamment

FREINS

- Manque de portage politique
- Un système éducatif confronté à de nombreuses difficultés sur son cœur de métier et l'éducation à l'alimentation n'est pas prioritaire en matière de prévention
- Les actions d'éducation à l'alimentation dans les écoles sont parfois portées par des acteurs privés ce qui introduirait de la confusion sur les objectifs visés
- Absence de formateurs spécialisés
- Absence de formations et de moyens de tous les acteurs qui pourraient être mobilisés et manque d'un référentiel commun pour participer efficacement à l'éducation à l'alimentation.

Renforcer le rôle de la restauration collective et scolaire

- L'éducation à l'alimentation commence par une offre alimentaire en restauration collective en accord avec les recommandations pour une alimentation saine, nutritionnellement adaptée et durable. L'exemplarité en la matière des collectivités est sans doute un des axes les plus efficaces de l'éducation à l'alimentation à l'école
- La restauration scolaire fait partie du temps éducatif (menu équilibré, exemplarité de la construction des menus => voir recommandations nutritionnelles nationales)

Intégrer des cours et des ateliers de cuisine dans les enseignements en lien avec la restauration scolaire ou des associations partenaires

- Les cuisiniers pour être formés à animer des ateliers auprès des enfants
- Retour des cours de cuisine, de l'alimentation, d'une reconnexion avec l'environnement de l'alimentation, la production, la transformation des produits et ce qui pourrait être considéré comme l'équilibre alimentaire

Donner un rôle aux diététiciens à l'école

- La création de postes de « diététicien scolaire » (à l'image des infirmières et des médecins scolaires) permettrait de renforcer des actions éducatives, de

	<ul style="list-style-type: none"> - Promotion d'une approche holistique de l'éducation à l'alimentation (par L. LEBREDONCHEL & A. FARDET) - Le programme éco-école, programme d'éducation au développement durable de la maternelle au lycée qui propose 8 thèmes dont l'alimentation et la santé - Le « jeu du self » dans les associations tous publics et dans les écoles, proposé par Familles Rurales (des milliers de séances depuis sa création). - Semaine du goût suivie en restauration collective + périscolaire + atelier en classe à l'initiative des enseignants - Programme de l'association « Au goût du jour » associe divers acteurs (Bretagne) - Le dispositif « la maison de l'alimentation itinérante » en lien avec les acteurs du territoire (Bretagne) - Programme des associations Louise Rosier et Brainup déployés dans des écoles parisiennes sur le temps périscolaire avec intervention de diététicien.ne.s (Paris) - Référentiel à destination des intervenants dans et hors milieu scolaire (ARS Normandie) : - Actions inspirantes en restauration collective : <ul style="list-style-type: none"> - Ville Montpellier : resto co – ma cantine autrement depuis 2014 - Ville de Mouans-Sartoux - Projet « Chouettes cantines » - Actions des PAT - Mise à disposition par les interprofessions (ACOFAL) d'outils et de plateforme pédagogique pour les enseignants permettant d'aborder l'ensemble des sujets autour de l'éducation à l'alimentation. Par exemple : « Mon assiette, ma planète » 		<p>coordonner et encourager les actions transverses (enseignants, équipes éducatives ou d'animation, agents de la restauration scolaire, associations intervenantes...) et veiller à la cohérence des messages en lien avec les recommandations nationales.</p> <p><u>Passer à l'échelle à travers une action nationale et transversale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le "manifeste pour une éducation à l'alimentation de l'OpenAgriFood dans les écoles" précise que, même si les nombreuses initiatives locales sont d'importance et nécessaires, la problématique est plus globale et ne pourra se résoudre que par une action nationale
--	---	--	---

Se donner les moyens pour mettre en place des actions

<p>7. Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation (qui restent largement inférieurs aux moyens publicitaires sur l'alimentation). Inciter au développement d'actions partenariales. Simplifier et regrouper les appels à projets nationaux et locaux.</p>	<p>« Augmenter les moyens financiers » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - PNA3 : <ul style="list-style-type: none"> - appel à projets en lien et via les PAT (un projet en cours est financé dans le cadre de l'appel à projet du PNA. Il vise à développer des outils d'éducation à l'alimentation mis à disposition des PAT. Ce projet se fait en coopération avec le Réseau national des PAT (RnPAT) et de l'ADEME) - Bilan PNA3/ alimentation du Plan France Relance : 30M€ "jardins partagés" + 80M€ accompagnement des PAT + 50M€ cantines scolaires des petites communes rurales - PLFSS : 60M sur les questions de précarité, d'expérimentation sur le chèque alimentaire etc. (L. GRANDIN, 2^{ème} réunion) <p>« Regroupement des appels à projets nationaux et locaux » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Les dispositifs financiers au service des PAT" (juin 2018) : fiches pratiques présentant les principales sources de financements publiques et privées susceptibles d'être mobilisées par des porteurs de projets. Réalisées par Terres en Villes, en collaboration avec CapRural. Il y a de multiples mentions de l'éducation à l'alimentation. 	<p>FREINS</p> <p><u>Cloisonnement des financements/manque de passage à l'échelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les financements sont territoires-dépendants. Il n'y a pas de financement spécifique éducation à l'alimentation. - Pas connaissance de regroupements d'appel à projet sur l'éducation à l'alimentation (entretien avec Marie Line HUC). - Les financements sont un peu trop cloisonnés (si on a une subvention du ministère de la santé, c'est pour parler santé. Une subvention du MASA, c'est pour parler d'alimentation et de qualité des produits etc.) (C. HEBERT, 2^{ème} réunion) - Ces projets sont consommateurs de moyens humains et pas seulement de matériels pédagogiques, de transports et de visites. Par exemple, l'AAP dans le cadre du plan de relance a limité non seulement la nature des produits subventionnables en excluant toute forme de financement des ressources humaines et a réduit le taux de prise en charge entre 40% et 50% des matériels et autres denrées utilisées. 	<p>Améliorer l'accessibilité des appels à projets</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Avoir des appels à projets ou des cheminements de financement plus fluides et souples pour éviter les appels à projets qui ne soient pas trop restrictifs et qui empêchent les acteurs de travailler ensemble ➤ Renforcer les dispositifs d'accompagnement des petites associations locales pour répondre aux appels à projets (manque de connaissance et de technicité face aux associations de plus grande envergure) ➤ Rendre les AAP accessibles aux petites associations locales ➤ Assouplir les critères d'éligibilité aux associations agréées pour leur donner accès à certains programmes comme « lait et fruit à la récré » ➤ Travailler sur la nature des subventions afin que soient pris en charge les frais de personnels notamment en terme d'ingénierie et de mise en œuvre. <p><u>Passer à l'échelle en favorisant l'interministérialité</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour que la dynamique territoriale passe à l'échelle nationale, il faut des accords interministériels et des éléments doivent être inscrits <p><u>Permettre aux initiatives locales d'être éligibles à différents types de financements</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Encourager et accompagner les initiatives locales à inscrire leurs projets au budget participatif des communes ➤ Encourager et accompagner les initiatives locales pour l'utilisation des plateformes de financements participatifs, crowdfunding ou et de mobilisation collective (ulule, make sense, tudigo...)
<p>Destinataires : État, acteurs associatifs, collectivités, universités et grandes écoles</p>			

Ambition B

Une cohérence et une complémentarité des messages

S'assurer de la cohérence entre les messages et l'environnement alimentaire

8. Mieux encadrer la publicité et le marketing alimentaires (en priorité ciblant les moins de 16 ans). Orienter les professionnels vers un marketing plus responsable.

Destinataires : Acteurs économiques, ministère de la santé, parlementaires, CSA

Absence de consensus : Pas de consensus sur les modalités d'encadrement (auto-régulation, réglementation, etc.) ni sur la priorité envers les moins de 16 ans.

Politiques publiques :

- **PNNS 4** : objectif 3 action 11 " Protéger les enfants et les adolescents d'une exposition à la publicité pour des aliments et boissons non recommandés"
- **Santé Publique France, 2020** : étude sur l'exposition des enfants aux produits gras salés sucrés. "Préconisation" de messages de santé en amont d'un ensemble publicitaire, dissocié d'une unique publicité. Saisine de la Direction générale de la santé du 2/10/2018

Autorités de régulations :

- **ARPP** (Autorité de régulation professionnelle de la publicité) : recommandations sur les comportements alimentaires version 3 (actualisation en juin 2021), rentrée en vigueur depuis 01/07/2021
- **Conseil Supérieur de l'Audiovisuel (CSA aujourd'hui Arcom)** : charte visant à promouvoir une alimentation et des comportements favorables à la santé dans les programmes audiovisuels et les publicités (2020-2024)
 - 1^{er} rapport d'évaluation de mise en application de la charte sur l'exercice 2020 (présentation à la plénière du CNA le 26/01/22, voir compte rendu pour détails)
 - [2^{ème} rapport d'évaluation](#) de l'exercice 2021 : le bilan publié en avril 2023 montre que l'exposition aux publicités alimentaires se fait surtout au moment des heures d'écoute conjointe, et que la majorité des produits restent Nutri-Score D ou E : 55,8 % en 2021.
 - Bilan positif sur la mise en application de la charte sur les programmes jeunesse : les publicités Fruits et Légumes ont augmenté, le Nutri-Score majoritaire est passé de D à B, l'affichage du Nutri-Score a augmenté mais à nuancer (les publicités pour la restauration rapide ont largement augmenté). Bilan plus mitigé sur les programmes d'écoute conjointe (dont la définition a changé par rapport au précédent rapport).
 - Les engagements en termes de diffusion des programmes de promotion d'une bonne hygiène de vie (alimentation, activité physique, sommeil) sont respectés en volume horaire.
 - Toutefois, l'exposition se fait majoritairement lors des programmes d'écoute conjointe, avec toujours une majorité de publicités pour des produits trop gras, sucrés, salés (Nutri-Score D/E)

Mise en œuvre sur le terrain :

- Pas de publicité dans les SRC
- Des collectifs d'associations (France Assos Santé, Réseau Action climat...) interviennent partout où c'est pertinent pour plaider pour la suppression des publicités pour les produits gras sucrés salés, et pas seulement à destination des enfants

➤ Voir les éléments de synthèse en page 12 pour les freins et les leviers à la mise en œuvre de cette recommandation

<p>9. S'assurer de l'accessibilité pour tous (fruits et légumes, bio, local, démarches de progrès...) en cohérence avec les messages des pouvoirs publics sur l'alimentation. Proposer des mesures concrètes en ce sens (ex : Sécurité sociale alimentaire, chèques déjeuner, fiscalité alimentaire, mesures favorisant l'installation et la transmission des activités agricoles, etc.).</p>	<p>Politiques publiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • PNA 3 : <ul style="list-style-type: none"> - expérimentation de programmes "Fruits et légumes à l'école" et "Lait et produits laitiers à l'école" par France AgriMer en collèges REP et REP+ de métropole et d'Outre-mer (mission éducative qui comprend une distribution de collation) et la mise en place des actions pédagogiques validées PNNS pour les fruits et légumes et le lait dans le cadre de ce programme. - « Petits déjeuners à l'école » pour lutter contre la précarité alimentaire, favoriser les apprentissages et l'acquisition d'habitudes alimentaires favorables à la santé. Un peu plus de 200 000 élèves ont bénéficié du dispositif sur l'année scolaire 2021-2022. Et 242 000 élèves en 2022-2023. • Objectif EGAlim pour la restauration collective : 50 % des approvisionnement en produits durables et de qualité dont 20% bio. • Déploiement des PAT : structuration de filières territoriales en produits durables et de qualité, voir par exemple RnPAT et le Réseau éducation au Goût • Plan de relance : <ul style="list-style-type: none"> - Mesure « petites cantines scolaires » du plan de relance (25 M€ - aides aux investissements matériels et immatériels nécessaires à la mise en œuvre des mesures de la loi EGAlim) - Projet « Territoires à vivre(s) » dans le cadre du plan de relance : expérimentations territoriales de coopération pour un accès digne à une alimentation de qualité (Toulouse, Lyon, Montpellier, Aix-Marseille) - Mesure « alimentation locale et solidaire » du plan de relance (30 M€). - Mesure « jardins partagés » du plan de relance (13 M€ pour abonder l'appel à projets « quartiers fertiles » de l'ANRU et 17 M€ pour développer des jardins partagés. • Dispositif Cantine à 1€ de reste à charge pour les étudiants boursiers et les enfants des familles les plus modestes • Mise en place du programme « Mieux manger pour tous », doté de 60M€ en 2023, avec un volet national pour l'achat de fruits, légumes, légumineuses et produits sous labels de qualité et un volet local pour soutenir les alliances locales associant bénéficiaires, associations, collectivités et producteurs <p>Mise en place sur le terrain :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 Millions de repas à moins de 1€ dans les cantines des petites communes rurales (tarification sociale) • Livre blanc FCD 2020 : I.A. Actions en magasin visant à promouvoir une bonne alimentation et ses bénéfices sur la santé, I.D. Actions de partenariat ou sponsoring • Observatoire des prix Familles Rurales, orienté sur le coût d'une alimentation respectueuse des recommandations PNNS, donnant aux familles des éléments de décision • Familles Rurales met à disposition d'associations tous publics, d'écoles, son jeu Budgetissimo. • Mise en place par Dijon Métropole d'un chèque alimentaire à destination des familles en précarité, pour l'achat des fruits, légumes et légumineuses (en cours d'évaluation). • Intervention Passerelle de soutien monétaire à des foyers en situation de précarité (63€/personne et par mois). Ce transfert monétaire est couplé à un accompagnement social et à une sensibilisation à l'équilibre alimentaire. Il a 	<p>➤ Voir les éléments de synthèse en page 13 qui renvoient aux avis suivants du CNA</p>
--	--	--

	<p>déjà fait l'objet d'une première étude pilote qui a mis en évidence une réduction des situations d'insécurité alimentaire dans la population d'étude. Une recherche interventionnelle de plus grande ampleur est actuellement en cours pour en mesurer plus largement et plus précisément l'impact, notamment sur l'équilibre des approvisionnements alimentaires des foyers concernés. Ceci est co-piloté par ACF-France et par l'INRAE, en lien avec l'Armée du Salut.</p>	
--	---	--

Annexe 2 - Liste des membres du groupe de suivi de l'Avis 84

Président	Daniel NIZRI
Secrétariat interministériel du CNA	Sylvie VAREILLE Mauranne LACHAISE, Marine LAZZARO, Cecilia DI LORETO

Version du 17/05/2023

(1) Collège des consommateurs et usagers (4 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant(e)
ADEIC – Association de défense, d'éducation et d'information du consommateur	Jean-Louis BLANC	Julie VANHILLE
FNFR – Fédération Nationale Familles Rurales	Marc JONGLEZ	
UFC-Que choisir – Union Fédérale des Consommateurs	Olivier ANDRAULT	
UNAF – Union nationale des associations familiales	Dominique ALLAUME-BOBE	

(2) Collège des producteurs agricoles (4 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant
LCA – La coopération agricole	Camille CARVALHO	
FNAB – La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique	Valentin CEZE	
FNSEA – Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles	Amaryllis BLIN	
ACOFAL – Association de Coordination du Frais Alimentaire	Laurent GRANDIN	Christelle DUCHENE

(3) Collège de la transformation (3 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant
ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires	Timothée ARAR-JEANTET	
	Virginie SOMON	
	Thierry GREGORI	
LCA – La coopération agricole	Nathalie BLAISE	Marie-Laure D'HOOP
ADEPALE	Marie-Pierre KAFFEL	Sonia LITMAN

(4) Collège de la distribution (1 membre)

Organisme	Titulaire	Suppléant
-----------	-----------	-----------

FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution	Émilie TAFOURNEL	
	Emmanuelle BOURDEAUX	Hugues BEYLER
CGF	Pierre PERROY	
SEMMARIS	Valérie VION	

(5) Collège de la restauration (5 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant
AGORES – Association nationale des directeurs de la restauration collective territoriale	Christophe HEBERT	Audrey NABONNE
Restau'Co	Christophe MARI	
SNARR – Syndicat National de l'Alimentation et de Restauration Rapide	Esther KALONJI Camille GIRARDIN-LANG (stagiaire)	
SNRC – Syndicat National de la Restauration Collective	Carole GALISSANT	Véronique MOURIER
UMIH – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie	Jean TERLON	

(6) Collège des salariés de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la distribution des produits alimentaires (2 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant
CFE-CGC AGRO – Confédération Française de l'Encadrement, Confédération Générale des Cadres – Fédération nat. agroalimentaire	Laurence STUBER	
FGTA-FO – Fédération Générale des Travailleurs de l'Agriculture, de l'alimentation, des tabacs et des services annexes – Force Ouvrière	Sylvain THIBAUT	Anne-Marie BOURDELEAU

(7) Collège des représentants d'associations de la société civile (4 membres)

Organisme	Titulaire	Suppléant
Associations mettant en œuvre l'aide alimentaire	André BEILLARD	Barbara MAUVILAIN
Associations de protection de l'environnement	Benoît GRANIER	
CNAO – Collectif national des associations d'obèses	Anne-Sophie JOLY	
France Assos Santé	François RULLIER	Jean-Claude GENET

(8) Collège des personnalités qualifiées (4 membres)

Titulaire	Organisme
Nicole DARMON	Directrice de recherche à l'INRAE
Fabrice ETILE	Économiste, Directeur de recherche INRAE et professeur à PSE
Daniel NIZRI	Professeur de médecine, IGAS honoraire
Eve FOUILLEUX	Directrice de Recherches en science politique au CNRS

(9) Membres de droit Non concernés par l'arrêté de nomination (4 membres)

Le Président de l'Association des Maires de France – AMF ou son représentant	Virginie LANLO
La Présidente de l'institution des Régions de France – Régions de France ou son représentant	Temanuata GIRARD
Le Président Directeur général de l'Institut national de la recherche agronomique – INRAE ou son représentant	Sophie NICKLAUS
Le Directeur de l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale – INSERM ou son représentant	Mélanie DESCHASAUX-TANGUY

(10) Participants de plein droit (voix consultative) Non concernés par l'arrêté de nomination (3 membres)

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA)	<p><i>Pour la Direction générale de l'alimentation (DGAL) :</i> Florence AILLERY</p> <p><i>Pour le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) :</i> Benoit ASSEMAT</p> <p><i>Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) :</i></p>
Ministère de la Santé et de la Prévention (MSP)	<p><i>Pour la Direction générale de la santé (DGS) :</i> Christel COURCELLE</p>
Ministère de l'Education Nationale de la Jeunesse	<p><i>Pour la Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO) :</i></p>

Invités permanents Non concernés par l'arrêté de nomination (1 membre)

École Ferrandi	Laure DUBOIS-IMBERY
-----------------------	---------------------

Invités du groupe de suivi (1 membre)

AFDN – Association française des Diététiciens Nutritionnistes	Laure SAPMAZ
--	--------------



Conseil national de l'alimentation

78 rue de Varenne

75349 Paris 07 SP

cna@agriculture.gouv.fr

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux

